33100 Udine - Via Vittorio Veneto 65 - Anno IV - N. 4 - Agosto 1986 - Spedizione in abbonamento postale gruppo IV - Pubblicità inferiore al 70%

UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

PERIODICO BIMESTRALE
DEL CENTRO REGIONALE
PER IL POTENZIAMENTO
DELLA VITICOLTURA
E DELL'ENOLOGIA
DEL FRIULI-VENEZIA GIULIA

4

ANNO IV - N. 4

AGOSTO 1986

Reg. Trib. Udine n. 20 dell'11.6.83
Sped. in abb. post. - Gr. IV
Pubblicità inf. al 70%

Direzione - Redazione:
33100 Udine
via Vittorio Veneto 65 - IV piano
telefono 0432/297068

Stampa:
Grafiche Fulvio Spa Udine

Sommario

3 Il futuro non perdona
4 Consiglieri
5 I rappresentanti in seno all'assemblea
7 Il collegio dei Revisori dei Conti
8 Un bicchiere di vino al centro di ogni pasto. Perchè?
15 Meno difficoltà per i vini esportati in Germania
15 Gli U.S.A. contingentano il vino bianco importato dalla C.E.E.
16 Costituzione e funzionamento degli antiparassitari agricoli
18 La C.E.E. avrà il catasto agricolo
18 Pubblicato il Decreto Presidenziale che riconosce la D.O.C. «Carso»
19 Previsione di vendemmia in regione
20 Enologia per tutti
21 Dal 1 al 6 settembre da presentare ai Comuni
24 Gli U.S.A. importano sempre meno vino (—18%)
25 Il consumo del vino diminuisce nel mondo altrettanto quello della birra e degli altri alcolici
27 Proposta di modifiche al disciplinare di produzione della D.O.C. «Collio»
27 Approvati i metodi ufficiali di analisi per i mosti vini aceti e sottoprodotti della vinificazione
28 Un'enoteca d'elite
28 Carso: assistenza enologica
29 In Friuli gli addetti agricoli di undici ambasciate
30 Alcune osservazioni sul «Mal dell'esca» della Vite
31 I vini friulani all'Ikofa di Monaco
31 Indicazione geografica per i vini da tavola «Friuli-Venezia Giulia»
32 Abbiamo scritto al ministro dell'agricoltura
32 «Grave del Friuli» decorrenza delle norme di cui al D.P.R. 1-10-1985

UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

Direttore: Pietro Pittaro
Direttore responsabile: Ennio Nussi
Redattore: Massimo Bassani

In copertina: la PATTUGLIA ACROBATICA NAZIONALE «FRECCE TRICOLORI» passa su Villa Manin. In questi giorni la P.A.N. è in tournè in Canada e U.S.A., portando in America la tecnologia italiana, l'abilità dei nostri piloti e le bottiglie di vino friulano come emblema della nostra terra.

Il futuro non perdona

Piero Pittaro

TRE ANNI di lavoro sono trascorsi. Il nuovo esecutivo del Centro è stato eletto. Tre anni di lavoro ci aspettano. È quindi tempo di consuntivi e preventivi.
Il consuntivo è certamente positivo, pur con qualche amarezza per non aver potuto realizzare quanto era in animo di realizzare.
Un Ente quasi dimenticato, è rinato, con fatica, a nuova vita. Ha preparato le basi, le fondazioni per la nuova casa. Molta semina, anche se il raccolto non è ancora maturo. Mi riferisco al materiale genetico che è pronto per l'omologazione. Ai campi di premoltiplicazione. Alle prove di microvinificazione. È nato un giornale, questo, sia pure contenuto ma in netta fase di crescita. Sono nati libri, opuscoli, pubblicazioni. Una forma di assistenza tecnica che arriva un po' dovunque. Abbiamo portato i vini della Regione nelle migliori fiere, in Italia, in Germania, in Francia, in America. Sono stati fatti corsi di specializzazione in viticoltura ed enologia, simposi, conferenze, dibattiti. È stata fatta la promozione, efficace, sia pure con pochi mezzi a disposizione.
Ma non è di quello che è stato fatto che intendo parlare, ma di quello che non è stato fatto, o di ciò che è stato realizzato solo parzialmente. Gli obiettivi pianificati del prossimo triennio.

LA VIVAISTICA — la nostra Regione è al primo posto in Europa per il vivaismo viticolo. Ormai è tempo di materiale certificato, di selezioni spinte, di incroci per nuove varietà. Dobbiamo prepararci a rinnovare, sia pure coi tempi tecnici dei campi, il nostro patrimonio viticolo.
È questo un settore importante, leader del mondo, fonte di reddito per molti agricoltori.

LA VITICOLTURA — con orgoglio, quindi anni fa, dicevamo che la viticoltura del Friuli Venezia Giulia è la più giovane e avanzata d'Italia. Ora non è più così. Le nostre vigne stanno invecchiando. È tempo di rinnovi, di varietà altamente selezionate, di nuove varietà, di nuovi sistemi d'impianto predisposti anche per la vendemmia meccanizzata, di nuovi portinnesti, di nuovi sistemi d'allevamento, di nuovi sistemi d'irrigazione, insomma di idee nuove nella vigna.
Intendo per tali la somma di concetti e operazioni per produrre uva con tre caratteristiche: qualità, qualità, qualità. Produzione nei limiti dei disciplinari, acidità sostenuta, buccia resistente, aroma tipico. Un programma non certamente di tre anni, ma di trent'anni.

L'ENOLOGIA — il vino è figlio dell'uva e della tecnica. È un concetto che ripeterò fino alla nausea. Con la faccia pulita di chi vinifica bene, usando l'attrezzatura adeguata, il freddo, il caldo, i filtri e le centrifughe, tutto ciò che occorre. Intervenendo nella minor misura possibile coi trattamenti. Mostrando tutto a tutti ciò che succede in cantina. Spiegando che la tecnica è un matrimonio tra scienza e tradizione, dovremo preparare sempre vini più buoni. Più cari ma più buoni. Meno vino ma più buono. Il consumo del vino diminuirà ancora, non ci sono tempi rosei per i consumi. Dobbiamo sposare la strada della limitata quantità e dell'elevata qualità, ai prezzi giusti. Non c'è scampo a questa via. È la via che abbiamo finora seguito, che dobbiamo continuare a percorrere a testa bassa. È la via che ci ha salvato le vendite in questi tempi durissimi di scandali del vino. È la via che ci permette di fare i costi e ricavare un certo utile. È la via di domani.

IL FRIULI è la nostra ancora di salvezza. Dobbiamo capire che solo unendo le forze, puntando su un solo nome, al di là e al di sopra del nome più lungo che ha la Regione, superando il concetto restrittivo di una zona doc, di una indicazione geografica. Tutti dobbiamo parlare di Friuli. Fuori dai nostri confini la zona doc, la zona geografica, l'azienda viene dopo, molto dopo.
Cos'è Gevrey Chambertin? pochi lo sanno. È una notissima zona doc della Borgogna. Ma tutti sanno cos'è la Borgogna. Noi c'illudiamo che in Italia e all'estero

conoscano le nostre zone doc. È già difficile spiegare dov'è il Friuli. Ecco perchè, ostinatamente, abbandonando una buona volta l'ombra del campanile, dobbiamo parlare di Friuli e basta.
Ed è su questa linea che il Centro intende agire, tentando un coordinamento generale delle forze vitivinicole della Regione.

LA PROMOZIONE quindi dovrà tener conto di questo, sposando un altro concetto importante. Dobbiamo vendere meglio, non di più. La vigna, la cantina, danno redditi troppo bassi. la promozione deve servire ad aumentare l'immagine, a costruire un'immagine proiettata nel tempo.

LA CASA DEL VINO deve nascere con questi concetti: non sostituirsi a nessuno, non creare un nuovo carrozzone, ma centralizzare il coordinamento delle forze esistenti, che sono molte e sufficienti.
Un coordinamento all'insegna dell'efficentismo, per correre coi tempi.
L'Assessorato all'Agricoltura, l'ERSA, il Centro, i Consorzi, tutti devono parlare la stessa lingua.
Il Friuli deve avere un unico centro catalizzatore delle attività vitivinicole: LA CASA DEL VINO. Un punto di riferimento sicuro per il viticoltore, per l'enotecnico, per l'imbottigliatore, per il professionista della ristorazione, per gli importatori, per le delegazioni in visita alla Regione, per gli ospiti dell'amministrazione regionale o di altri enti.

Sono questi pochi concetti, che ci devono guidare nei tre anni futuri.

Uniamo le forze, guardiamo avanti, oltre l'ombra del campanile. Errori non sono più possibili. Ne va del nostro patrimonio vitivinicolo.
Il futuro non perdona.

CONSIGLIERI

PITTARO enot. PIETRO

Conseguito il diploma di enotecnico alla Scuola enologica di Conegliano, assolto il servizio militare come ufficiale degli Alpini, regge la direzione tecnica della Cantina Sociale di Bertiolo per diciotto anni, per costituire poi l'azienda vitivinicola di sua proprietà.
È Vice Presidente dell'Associazione Enotecnici Italiani, oltrechè Presidente della sezione Friuli-Venezia Giulia.
Fa parte dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino; ha ottenuto il premio Cangrande della Scala; collabora a diverse riviste del settore ed è autore di due libri.

BERTOLIN cav. NOÈ

di Casarsa, 55 anni: presidente dal 1976 della Cantina Cooperativa «La Delizia»; dal 1980 presidente del Consorzio tutela vini Doc «Grave del Friuli»; consigliere della Federazione Nazionale delle Cantine Sociali della ConfCoop; presidente del settore vitivinicolo dell'Unione provinciale Cooperative Friulane di Pordenone; componente della Consulta nazionale della Confederazione Coldiretti; componente della Commissione Programmazione della Regione Friuli Venezia Giulia; consigliere provinciale di Pordenone, dal 1985, dopo essere stato consigliere comunale di Casarsa dal 1979 al 1985.
Vice Presidente del Centro regionale Vitivinicolo.

ATTEMS co. DOUGLAS

Nato a Farra d'Isonzo, risiede a Lucinico, laureato in giurisprudenza.
Dirige la propria azienda agricola attualmente a prevalente indirizzo vitivinicolo: produce e imbottiglia vini Doc «Collio» e «Isonzo».
Presidente dell'Associazione Agricoltori Giuliani di Gorizia e Vice Presidente della Federazione Regionale Agricoltori.
Socio fondatore e Presidente dal 13.5.64 del Consorzio Tutela vini «Collio».
È consigliere della FederDoc e membro del Comitato Vitivinicolo e di quello per la Collina della Confederazione Generale dell'Agricoltura.
Ha promosso varie iniziative a favore del vino di qualità, con particolare attenzione alla valorizzazione dei vini regionali e del Collio.

BASSANI dott. MASSIMO
Laureato in giurisprudenza, è stato Presidente del Consorzio Tutela Vini DOC «Latisana» dal 1978 al 1985. Consigliere dell'Enoteca Regionale «La Serenissima».
È titolare dell'azienda agricola «Isola Augusta» di Palazzolo dello Stella.

BENINI comm. ISI
Nato a Moggio Udinese, conclusi gli studi liceali a Udine, ripara, giovanissimo, in montagna ed aderisce alla Brigata Osoppo. Arrestato e deportato a Mauthausen, rientra a Udine nel giugno 1945 e riprende l'attività giornalistica, quale direttore di «Gioventù libera» quindicinale del CNL del Friuli.
Giornalista professionista, viene assunto, nel maggio 1946, dal nuovo quotidiano regionale «Messaggero Veneto», dove rimane fino al 31.12.67 ricoprendo vari incarichi, compreso quello di direttore.
Collabora con diversi quotidiani nazionali e si segnala per l'impegno giornalistico e radiotelevisivo in occasione della tragedia del Vajont e del terremoto in Friuli.
Fonda, nel 1971, e tuttora dirige, la rivista enogastronomica «Il Vino» a diffusione nazionale.
Da 20 anni cura la rubrica radiofonica «Vita nei Campi», settimanale per gli agricoltori della Regione.
Nel 1970 ha fondato, e ne è ancora reggente ed animatore, il Ducato dei vini friulani, sodalizio sorto in difesa dell'enogastronomia regionale.
Recentemente è stato insignito dell'onorificenza di Commendatore dell'ordine al merito della Repubblica.

PELIZZO avv. GIOVANNI
Nato a Cividale del Friuli, vi risiede, 50 anni, coniugato, ha due figli.
Laureato in giurisprudenza, Avvocato, Patrocinante in Cassazione e Revisore Ufficiale dei Conti, esercita l'attività forense.
Consigliere e Assessore alla Provincia di Udine dal 1980, è membro del Direttivo nazionale dell'Unione Provincie d'Italia.
Presidente della Delegazione Regionale del C.A.I. e della Sezione «Monte Nero» di Cividale, del Consorzio vini Doc «Colli Orientali del Friuli», dal 1982 consigliere del Centro Regionale per la Vitivinicoltura.
Presta assistenza tecnica nel settore della sedia, mobili, legno e del Convitto nazionale «P. Diacono» di Cividale.
Nel 1982 è stato insignito dell'onorificenza di Commendatore al merito della Repubblica Italiana.
È stato Presidente di varie associazioni culturali, sportive, tra cui l'Istituto Tecnico Agrario e l'istituto Professionale di Stato di Cividale, l'Associazione Calcio Cividalese.
Conoscitore di problemi culturali, sociali e politici, della Regione e del Friuli in particolare, è promotore di molte iniziative.

I rappresentanti in seno all'assemblea

ANGELI dott. ANGELO
Laureato in scienze agrarie, ha partecipato alle operazioni belliche in Africa settentrionale, dove rimase prigioniero.
Rientrato a Cividale, vinse il concorso al Ministero dell'Agricoltura, percorrendo la carriera direttiva all'Ispettorato provinciale dell'Agricoltura di Udine, fino a diventare Capo dell'IPA di Sassari.
Costituita la Regione Friuli Venezia Giulia, è stato chiamato ad assumere la Direzione Regionale dell'Agricoltura, che lasciò dopo dodici anni per mettersi in quiescenza.
Fa parte del Consiglio di Amministrazione dell'Università di Udine, oltrechè membro di Giunta della Camera di Commercio I.A.A. e dell'Unione provinciale Agricoltori di Udine.
È conduttore di una piccola azienda vitivinicola a Prepotto.

BLASON cav. uff. IVANO
Presidente della Federazione provinciale dei Coltivatori Diretti di Gorizia.
Membro di Giunta della Camera di Comm. Ind. Art. Agricoltura di Gorizia;.
Già calciatore di diverse squadre di serie A e della nazionale.
È insignito dell'onorificenza di Cavaliere Ufficiale dell'Ordine al merito della Repubblica Italiana.

BORTOLOTTO rag. CARLO

È Presidente del Consorzio tutela vini D.O.C. «Isonzo» da sei anni: in questo periodo il Consorzio ha trasferito la propria sede a Cormons.
Opera in regione da una decina d'anni, dapprima come Dirigente dell'Immobiliare Agricola Giuliana, con sede a S. Canzian d'Isonzo e poi quale Direttore dell'A.A.P.I. tenuta di Villanova di Farra, a vocazione vitivinicola: aziende di proprietà della famiglia.
Da un anno è legato rappresentante dell'az. agr. Colmello di Grotta, azienda ad esclusiva vocazione vitivinicola.

CODOGNOTTO dott. EZIO

Laureato in Scienze Agrarie, è titolare di azienda agricola. Già presidente del Consorzio Tutela Vini Doc «Aquileia» dalla fondazione, è tuttora membro del Consiglio.
Vice Presidente della Cantina Sociale di Cervignano, è consigliere dell'Unione Provinciale Agricoltori di Udine, del Consorzio di bonifica della bassa friulana e dell'Essicccatoio Cooperativo Bozzoli di Palmanova.

MOREALE enot. ALVANO

Diplomatosi alla Scuola Enologica di Conegliano, collabora presso la Cantina Sociale di Codroipo ed una Casa Vinicola piemontese per alcuni anni.
Dal 67 al 72 svolge le mansioni di enotecnico presso una nota azienda friulana, per assumere, nel 72, la direzione tecnica della Cantina Sociale di Casarsa.
È Vice Presidente della sezione regionale dell'Associazione Enotecnici Italiani.

SALVADOR enot. ORFEO

Direttore della Cantina Sociale di Casarsa e di Cervignano del Friuli: postosi in quiescenza, ne è divenuto Presidente di quest'ultima.
Membro del Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini, è Presidente della Commissione per la regione Friuli-Venezia Giulia.
È stato Presidente del Centro regionale Vitivinicolo dalla costituzione al 1982 ed è Presidente del Consorzio tutela vini «Aquileia».
Fa parte dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino ed è insignito dell'onorificenza di Commendatore dell'ordine al merito della Repubblica.

SCOTTI dott. ANGELO

Laureato in farmacia ed in scienze agrarie, è titolare di azienda agricola. Dal 1966 al 1970 è stato Presidente delle società «La Friulvini S.p.A.» e quando questa si trasformò nella attuale «Friulvini» società cooperativa fra Cantine Sociali del Friuli Venezia Giulia è sempre stato eletto Presidnte, carica che tutt'ora ricopre.
È Consigliere della Cantina Sociale di Pordenone.
Dal 1985 è Presidente della Banca Popolare di Pordenone, dopo essere stato Consigliere della stessa per diversi anni.

TOPPANI cav. GIOVANNI BATTISTA

Diplomato in agrimensura nel 1931 con il massimo dei voti, ha svolto pratica nella maggiore azienda agricola della Toscana (co. Serristori di Donoratico).
Si è poi dedicato alla conduzione dell'azienda agricola paterna di Ruda, con specializzazione vivaistico-viticola, raggiungendo prstigiosi traguardi tecnici e meritando numerosi riconoscimenti in campo regionale e nazionale.
Per oltre sessant'anni sono partiti dall'azienda milioni di portinnesti e barbatelle per varie destinazioni europee, in particolare verso la Germania.

VASCOTTO dott. IGINIO

Nato a Isola d'Istria, risiede a Trieste. Laureato in Giurisprudenza, è stato Consigliere del comune di Trieste dal

1956 al 1978 con brevi interruzioni.
Assessore dal 1961 al 1978.
In servizio alla Camera di Commercio di Trieste dal 1959, ricopre attualmente il grado di Vice Segretario Generale.
Segretario da vari anni della Sezione Agricola Forestale e di diverse commissioni.

In rappresentanza di...

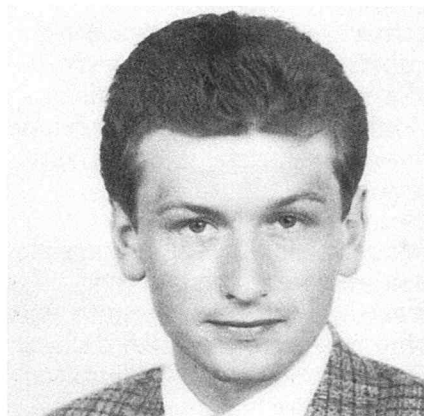
Pittaro P.: Assessore Regionale Agricoltura
Bertolin N.: Consorzio DOC «Grave del Friuli»
Attems D.: Consorzio DOC «Collio»
Bassani M.: Consorzio DOC «Latisana»
Benini I: Amministrazione Regionale
Fantin P.: Camera C.I.A.A. di Pordenone
Pelizzo G.: Consorzio DOC «Collio Or. Friuli»
Angeli A.: Camera C.I.A.A. di Udine
Blason I.: Camera C.I.A.A. di Gorizia
Bortolotto C.: Consorzio DOC «Isonzo»
Codognotto E.: Consorzio DOC «Aquileia»
Moreale A..: Ass. Enotecnici Sez. Friuli V.G.
Salvador O.: Amminisrazione Regionale
Scotti A.: Amministrazione Regionale
Toppani G.B.: Ass. Reg. Vivaisti
Vascotto I.: Camera C.I.A.A. di Trieste

Il collegio dei Revisori dei Conti

COMUZZO dott. MARCELLO

Nato e residente a Udine, è laureato in Economia e Commercio, Revisore Ufficiale dei Conti, Sindaco effettivo e/o Presidente del Collegio Sindacale di diverse società industriali.
Dopo aver svolta attività presso l'Associazione Industriali della provincia di Udine e successivamente in quella di Pordenone, quale responsabile del servizio «economico-fiscale», ha intrapreso la libera professione di dottore commercialista, con specializzazione fiscale e per le procedure concorsuali.

AGNOLA rag. ENIO

Nato a Forgaria nel Friuli, vi risiede.
Si diploma ragioniere presso l'Istituto Tecnico «Zanon» di Udine nel 1979 e, dopo aver prestato servizio militare nel Corpo degli Alpini, collabora in uno studio commercialistico di Spilimbergo.
Dal 1985 è contitolare di una società di servizi contabili ed amministrativi, con sede a Forgaria.

BATTILANA p.a. ERMES

Nato a Palmanova e ivi residente, si è diplomato perito agrario nel 1956, iniziando subito ad operare nel settore agricolo alle dipendenze della Federazione Provinciale Coltivatori Diretti di Udine nelle zone di Palmanova e Cervignano, per passare poi a Udine quale Segretario provinciale del Gruppo Giovani Coltivatori.
È assunto, nel 1966, alle dipendenze dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura dove svolge incarichi diversi, fra i quali quelli relativi alla valorizzazione delle produzioni pregiate e alla diffusione radiotelevisiva di informazioni tecnico-agricole.
Si è impegato, sin da giovane, nelle organizzazioni sociali e politiche a vari livelli, assumendo incarichi nella Pubblica Amministrazione a Palmanova: dal 1964 al 1971 quale Assessore comunale, dal 71 al 74 Presidente dell'Ospedale Civile e dal 1975 Sindaco della Città stellata.
È insignito dell'onorificenza di Cavaliere al merito della Repubblica.

VINO E SALUTE

Un bicchiere di vino al centro di ogni pasto. Perché?

Prof. Henri Joyeux
del Laboratorio per la Nutrizione e la Sperimentazione Oncologica dell'Istituto contro il Cancro di Montpellier

Nel Corano alla Sura 47, al verso 16, il profeta MAOMETTO descrive il Paradiso... «ci si troveranno ruscelli di latte di un gusto inalterabile, ruscelli di vino, voluttà per i bevitori, ruscelli di miele raffinato... e qualsiasi genere di frutto». Il latte, il vino, il miele, i frutti, non sono forse oggidì troppo spesso trascurati, adulterati e più o meno contestati?
Fortunatamente le tendenze più ecologiche della nostra società ci orientano verso i prodotti naturali che dovrebbero occupare, giustamente, un posto sempre più importante dell'alimentazione dei bambini, delle donne e degli esseri umani del nostro pianeta. È giunta l'ora di dire chiaramente ciò che è possibile e ciò che è utile in un momento in cui vediamo aumentare in modo nettissimo il numero di malati affetti da cancro ed ove noi ci rendiamo conto ogni giorno di più che una vita più igienica, in particolare per quanto riguarda il cibo, permetterebbe di evitare il 40% di tutti i cancri attualmente osservati.
Per l'organismo, il vino costituisce forse un alimento? Che cosa diventa il vino nel corpo umano? È possibile utilizzare il vino nella sua alimentazione? ed in quale quantità e proporzione in rapporto agli altri alimenti?

Il vino è un alimento ed un nutrimento

Definizioni

Il termine «alimento» significa sostanza assunta sempre per via digestiva suscettibile d'essere digerita ed assorbita attraverso il tubo digerente e quindi assimilata per servire alla nutrizione dell'organismo.
Il termine «nutrimento» significa sostanza suscettibile d'essere direttamente ed indirettamente assorbita attraverso il tubo digerente e quindi assimilata per servire alla nutrizione dell'organismo.
Conformemente alla definizione data dai giuristi, il vino è «un prodotto ottenuto esclusivamente dalla fermentazione totale o parziale dell'uva o dal succo d'uva fresco». L'alcool contenuto nel vino non è un prodotto dalla distillazione, bensì il risultato della trasformazione della diastasi a partire dagli elementi zuccherini dell'uva. La fermentazione del succo della vite è di tipo alcoolico, essa avviene sotto l'azione dei lieviti residui della vinificazione, dei micodermi, dei saccaromiceti e dei batteri malolattici alcalinizzanti; questi microrganismi trasformano lo zucchero contenuto nell'uva in alcool naturale.
Il vino contiene alcool (*) e molte altre sostanze nutritive. L'alcool, e dunque il vino, può essere considerato quale sostanza con valore calorico, quale nutrimento, ma unicamente in dosi inferiori per l'adulto a 60 grammi ogni 24 ore per l'uomo ed inferiori a 30 grammi ogni 24 ore per la donna. Con dosi uguali o superiori a 1,2 grammi d'alcool che chilogrammo di peso e per giorno in un individuo normale, oppure con dosi minori nel caso dell'alcolista oppure nel caso del denutrito, l'alcool diviene tossico.

(*) L'alcool non è un alimento indispensabile per la vita.

Valore calorico

Un grammo d'alcool a 96° fornisce 7,1 calorie oppure 21,7 chilojoule (*).

(*) Lo joule è l'unità di quantità di calore equivalente all'energia emessa in un secondo da una corrente di 1 ampere, passante attraverso una resistenza di 1 Ohm.

Equivalenza

— Il volume d'alcool contenuto in un litro di vino di 10° è di 100 ml e fornisce 660 calorie;
— un litro di vino di 12° contiene 100 grammi di alcool etilico, cioè 700 calorie;

— una coppa di champagne rappresenta 120 calorie;
— un whisky (20 g) fornisce 80 calorie.

Composizione del vino

Il vino è una bibita fermentata di composizione molto complessa. La composizione del vino si differenzia da quella degli alcooli puri che costituiscono un prodotto distillato contenente quasi esclusivamente alcool etilico.
— Assimilare vino e alcool è un errore, poiché è dimostrato che vino e alcool non hanno lo stesso effetto sull'organismo animale. Il vino ha due generi di costituente antialcoolico: da un lato quelli che partecipano alla metabolizzazione dell'alcool quali la tiamina (vitamina B1), e le altre vitamine del complesso B; dall'altra quelli che modulano gli effetti dell'alcool propri dei prodotti polifenolici ed i carboidrati. Anche la metabolizzazione dell'alcool, cioè il suo utilizzo da parte dell'organismo, è più rapida nel caso dei vini che nel caso dell'alcool.
Il vino contiene tantissime sostanze nutritive. In primo luogo l'alcool (*), aminoacidi essenziali e non essenziali, minerali, oligoelementi e vitamine indispensabili alla nutrizione dell'organismo.
Le qualità gastronomiche del vino sono dovute a molteplici costituenti secondari: acidi organici, composti aromatici, tannini. L'analisi chimica del vino ha permesso di identificare circa 250 diversi componenti.
La composizione di un vino varia a seconda del tipo di vinificazione adottata; essa deve avere un certo equilibrio ed una certa armonia tra il valore dei differenti elementi. È dalla «non armonia» degli elementi che nascono i vini cosiddetti «anormali». I vini rossi differiscono dai bianchi o dai rosati, come del resto i bianchi secchi differiscono dai vini liquorosi o dai vini dolci. La composizione varia inoltre in funzione della natura del suolo, del clima e del vitigno; essa varia infine con lo stato della vendemmia a seconda che questa sia sana o alterata.

Le sostanze del vino

— Il vino contiene due tipi di sostanze facilmente rilevabili per mezzo dell'analisi chimica: le sostanze volatili e le sostanze solide.

Sostanze volatili
Le due sostanze più importanti sono l'acqua e l'alcool etilico, quindi vengono gli eteri, gli acidi volatili e l'aldeide.
• L'ACQUA rappresenta dai 7 ai 9 decimi del volume del vino, essa serve da veicolo agli altri corpi solubili o sciolti.
• L'ALCOOL è in forma di alcool etilico puro. Il comitato consultivo delle Arti e delle Manifatture nel 1908 ha emesso il responso giurisperitale che affinché un mosto divenga vino, esso avrebbe dovuto contenere almeno il 5% di alcool derivante dalla fermentazione (al di sotto di 5° di alcool non si tratta di vino, mentre il limite superiore è di 17°).
• ETERI: essi partecipano alla formazione dell'aroma dei vini. Sono delle combinazioni tra l'alcool e gli acidi organici fissi o volatili. I più importanti di questi eteri sono l'acetato d'etile o etere acetico e l'etere enantico. È quest'ultimo, il cui odore è molto pronunciato, che dà a certi vini il loro aroma caratteristico.
• ACIDI VOLATILI: nei vini sani e normali essi sono soprattutto costituiti dall'acido acetico. Trattasi di un prodotto normale risultante dalla fermentazione alcoolica; le sue percentuali dipendono dalla natura e dalla specie di lievito che ha trasformato il mezzo. Nel corso dell'invecchiamento e più in particolare quando il vino viene imbottigliato, la quantità di acidi volatili diminuisce leggermente per via dell'eterificazione.
• L'ACIDO CARBONICO viene rilevato specialmente nei vini giovani, esso scompare nel corso della conservazione. Gli acidi danno ai vini un valore pH che varia da 2,7 fino a 3,2, pertanto molto vicino a quello dello stomaco, ove il valore pH varia intorno al 2,5.

Sostanze solide
Queste sostanze costituiscono il corpo del vino: esse gli danno un proprio carattere assicurando la conservazione.
• ACIDI ORGANICI: il loro tasso varia tra 1 e 5 grammi per litro. Essi danno al vino una proprietà astringente. L'enotannina proviene soprattutto dalle pellicole e dai vinaccioli. Le procianidine scoperte dal prof. Masquelier sono i precursori dei tannini.
• CENERI: i minerali sono presenti nel mosto e nel vino sotto forma di sali di acidi organici o minerali legati a basi quali il potassio, la calce, il magnesio, talvolta assieme a ferro, il manganese, l'alluminio. Le ceneri sono normalmente alcaline in un vino normale.

Cosa diventa il vino quando è nell'organismo?

Contrariamente ai glucidi, ai lipidi ed ai protidi, l'alcool, e pertanto anche il vino, non può essere immagazzinato tale e quale nei tessuti; esso deve essere immediatamente metabolizzato, cioè trasformato.
È pertanto un alimento che non può che far risparmiare altri nutrimenti. Lo si constata bene nell'alcolista, il quale sostituisce altri elementi necessari per mezzo dell'alcool, vino o alcoolici forti in eccesso. Come del resto qualsiasi alimento assunto in eccesso, il vino può essere tossico.

Tabella I. - Effetti dei diversi alimenti e nutrimenti assunti in eccesso.

ZUCCHERI:
Diabete, Fegato «ingrossato», Eccesso di peso, Cancro all'apparato digerente

LIPIDI:
Eccesso di peso, Obesità, Cancri all'apparato digerente

PROTIDI:
Eccesso di peso, Obesità, Cancri all'apparato digerente

ALCOOL-VINO:
Eccesso di peso, Obesità, Cirrosi, Cancro al fegato.

Dopo l'ingestione del vino si osservano quattro diverse fasi: l'assorbimento, l'ossidazione, la stabilizzazione e l'eliminazione.

L'Assorbimento:
Lo stomaco, che riceve il vino, lo assorbe in diversi modi, dipendentemente dal fatto che esso sia vuoto o che esso contenga alimenti.
Il vino assunto a digiuno non passa per la fase digestiva. Esso viene assorbito rapidamente. La gradazione alcoolica libera nell'organismo affetto il suo massimo da 30 minuti ad 1 ora dopo l'ingestione di vino. Esso rappresenta allora il 75% della quantità globale di vino. Se il vino viene assunto AL CENTRO DEL PASTO, esso segue la fase digestiva assieme agli alimenti e facilita la digestione stimolando contemporaneamente la secrezione ormonale dello stomaco (gastrina). Il vino viene assorbito lentamente in un periodo da una a tre ore. La concentrazione d'alcool nel sangue decresce molto velocemente nel corso delle 4 ore successive e quindi sparisce dopo 7 ore. Tre quarti d'ora dopo l'ingestione di vino, si crea equilibrio tra la quantità d'alcool assunta e la quantità bruciata. L'azione digestiva del vino è in gran parte dovuta alla sua acidità (pH = da 2 a 2,5).

L'Ossidazione
Il 95% del vino assorbito è ossidato. Questa ossidazione avviene soprattutto durante le prime ore dopo l'assunzione. Essa si effettua essenzialmente nel fegato, molto accessoriamente a livello del rene e del tubo digerente. Se si assume una quantità troppo elevata di vino (o di alcool), si osserverà, tra le altre conseguenze metaboliche, un aumento della formazione dei grassi di riserva (sotto forma di trigliceridi) che a lungo andare possono immagazzinarsi nel tessuto grasso subcutaneo e quindi nel fegato ove il rischio di costituire una steatosi alcoolica che si evolve quindi verso la fibrosi ed infine in cirrosi epatica.

La Stabilizzazione
A seconda della dose ingerita ed a seconda dell'aggiunta di talune altre sostanze (in particolare il glucosio) il fegato può stabilizzare una più o meno elevata quantità d'alcool. Il fegato depura quindi progressivamente il sangue.

L'Eliminazione
Essa riveste poca importanza (dal 2 all'8%). Essa avviene per mezzo della saliva, dei polmoni, delle urine e del sudore. L'alcoluria (e cioè la percentuale di alcool nelle urine) viene utilizzata in parecchi Paesi per reprimere l'ubriachezza. I valori d'alcolemia e d'alcoluria sono perfettamente correlate.

Tabella II. - Vino e digestione.

(Dopo l'assunzione di cibi solidi gli alimenti rimangono nello stomaco per circa 4 ore)

1. VINO ASSUNTO A DIGIUNO:
— Niente digestione, bensì assorbimento rapido in 10-30 minuti (possibile ipoglicemia con sudorazione).

2. VINO AL CENTRO DI OGNI PASTO
— Facilita la digestione stimolando la secrezione ormonale dello stomaco (gastrina) (più particolarmente i vini rossi).
— Assorbimento in un lasso di 1 fino a 3 ore.

(*) L'assunzione di vino in eccesso causa, nel caso dei grandi mangiatori, aumento di peso ed aumento delle riserve grasse.

Vino e nutrimento

Apporto calorico
L'apporto calorico alcoolico massimo non deve superare il 20% del fabbisogno di energia dell'organismo. L'organismo necessita, per il suo funzionamento, da 1.200 a 2.400 calorie ogni 24 ore, vale a dire DA 50 A 100 CALORIE ALL'ORA in base alla statura, al peso ed all'attività.

Tabella III.

Il vino è un alimento ed un nutrimento. I diversi apporti nutritivi contenuti nel vino sono:
— Apporto di calorie
— Apporto di aminoacidi
— Apporto di minerali
— Apporto di oligoelementi
— Apporto di vitamine.

Tabella IV.

Fabbisogno calorico quotidiano di un adulto:
— da 1.200 a 2.400 calorie oppure da 50 a 100 calorie all'ora

Il vino apporta calorie essenzialmente per mezzo dell'alcool che esso contiene, i vini pastorizzati contengono inoltre una piccola quantità di glucidi (vedasi Tabella V.).

Apporto di aminoacidi
Gli aminoacidi sono i costituenti semplici delle proteine. Le combinazioni di 20 aminoacidi stanno all'origine di tutte le varietà di proteine che si riscontrano in tutte le specie di microrganismi, di piante e di animali. In pratica si identificano 8 aminoacidi essenziali che non possono essere sintetizzati dall'organismo e 12 aminoacidi non essenziali che possono essere sintetizzati direttamente dall'organismo.
Affinché gli aminoacidi vengano utilizzati al meglio dall'organismo, orientati cioè verso le sintesi proteiche, permettendo così la formazione ed il rinnovamento dei tessuti di supporto (muscoli,

Tabella V. - Composizione in alcool e glucidi dei vini confrontati con gli alcolici

	Alcool g/100 ml	Glucidi g/100 ml	Calorie/ 100 ml
Vino	9 - 12	—	60 - 85
Vini pastorizzati	15 - 25	4 - 10	120 - 200
Whisky	42	—	300
Liquori	30	15 - 40	310 - 375

Tabella VI. - Composizione in aminoacidi essenziali del vino rosso di 12° confrontata con quella del sangue umano.

	AMINOACIDI ESSENZIALI (mg/l)	
	VINO rosso a 12°	SANGUE umano
Treonina	16,4	9-36
Valina	21,7	19-42
Metionina	6,2	2-10
Tritofano	14,6	4-30
Fenilammina	25,5	7-40
Isoleucina	12,4	7-42
Leucina	32,2	10-52
Lisina	51,7	14-53

Tabella VII. - Composizione in aminoacidi non essenziali del vino rosso a 12° confrontata con quella del sangue umano.

	AMINOACIDI NON ESSENZIALI (mg/l)	
	VINO mg/l	SANGUE umano mg/l
Acido aspartico	33,1	0,1-3
Acido glutammico	101,2	5-12
Cistina	2,8	8-50
Asparagina	55,8	5-7
Serina	38,3	3-20
Istidina	22,12	8-38
Glicina	38,9	8-54
Arginina	32,8	12-30
Alanina	79,3	24-76
Tirosina	27,0	8-25
Glutammina	0	46-97

aponeurosi...) debbono essere apportate 30 calorie per ogni grammo di aminoacidi.
In generale, gli aminoacidi vengono apportati all'organismo simultaneamente e nelle proporzioni idonee a permettere la sintesi ed il rinnovamento delle molecole protidiche.
Nel vino tutti gli aminoacidi essenziali sono presenti a dei tassi molto vicini per gli essenziali di quelli osservati nel sangue umano.
Alcuni aminoacidi hanno funzioni più specifiche. La lisina è uno stimolante dell'appetito, l'arginina e l'istidina intervengono nell'emopoiesi e nel metabolismo delle nucleoproteine, la fenilammina condiziona l'utilizzo della vitamina C, l'acido glutammico è necessario per il funzionamento del sistema nervoso.

Apporto di minerali

- Sali di potassio: il tasso di potassio nel vino varia tra 0,70 e 1,60 grammi per litro. Esso è presente sotto forma di solfato di potassio soprattutto nei vini rossi con una dose di 0,50 grammi per litro. Nello champagne ne esistono da 500 a 100 mg per litro.
- Sali di sodio: tasso medio per litro: da 0,02 a 0,25 grammi.
- Sali di calcio: sotto forma di fosfato di calcio; il vino ne contiene da 0,05 a 0,2 g/litro.
- Sali di magnesio: il tasso varia tra 0,05 e 0,14 mg/per litro. Tra i vini più ricchi di magnesio, il Saint Emilion ne contiene 0,142 g per litro.

Tabella VIII. - Minerali del vino (per 100 ml).

Zolfo	1-5 mg
Fosforo	20 mg
Cloro	2 mg
Sodio	3 mg
Potassio	20-120 mg
Calcio	7-8 mg
Magnesio	20 mg

- Sali di silicio: il vino ne contiene 20 mg per litro, la loro presenza agisce nella prevenzione dell'ateroma.
- Microelementi: ferro, rame, zinco, fluoro, manganese, cromo, iodio (tabella IX).
- Ferro: da 5 a 15 mg per litro.
- Rame: la presenza del rame potrebbe essere dovuta all'impianto meccanico delle cantine di vinificazione.
- Manganese: da 1,5 a 2,5 mg per litro nel Minervois.
- L'anione solforico è presente soprattutto nei vini bianchi, in particolare nello champagne (esso si contrapporrebbe all'invecchiamento dei tessuti).
- Cromo (450 microgrammi per litro): 250 ml di vino normale forniscono il 45% del fabbisogno quotidiano di cromo. La sua carenza nei cibi costituirebbe uno dei fattori che causano l'ateroma.
- Fluoro e fluoruri: alcuni milligrammi per litro.

Tabella IX.

	MICROELEMENTI DEL VINO in mg/100 ml	FABBISOGNO UMANO ogni 24 h (mg)
Ferro	0,1	4-6
Zinco	0,3	2-4
Rame	0,1	0,3
Manganese	0,2	2-5
Iodio	0,005	0,14
Cromo	0,045	30-100

Apporto di vitamine

Il vino è più ricco di vitamine che il semplice succo d'uva. Il tasso di vitamine presenti nel vino non supera il fabbisogno dell'organismo. I vini rossi ne sono più ricchi ed esse provengono in parte dalla vinaccia.

- La vitamina C — antiscorbutica — è presente nel succo d'uva in percentuali insignificanti (da 1 a 1,5 microgrammi per litro) mentre l'organismo necessita di una quantità quotidiana di 75 mg.
- Vitamina B1 (tiamina): il vino rosso ne contiene da 6 a 40 microgrammi per litro.
- Vitamina B2 (riboflavina): il vino rosso ne contiene da 60 a 500 microgrammi per litro.
- Vitamina B3 o PP o nicotinammide: nei vini rossi essa è presente ad un tasso da 800 a 2000 microgrammi per litro.
- Vitamina B5 o acido pantotenico: in quantità relativamente elevata nei vini rossi e bianchi: da 1200 a 1500 microgrammi per litro.
- Vitamina B6 o piridossina: la sua carenza contribuirebbe alla formazione dell'ateroma.
- Vitamina B12 o cianocobalamina: nel vino rosso in quantitativi a 0,05 a 0,16 microgrammi per litro.
- Vitamina P (o C2): il vino è l'alimento più ricco di fattori vitaminici P, di cui in primo luogo si trovano le procianidine. Questi elementi assicurano l'elasticità e la contrattilità delle fibre del collageno che entrano nella costituzione delle pareti delle arterie.

Esse agiscono quindi indirettamente sulla fissazione dei lipidi tra cui il colesterolo, permettendo la sua prevenzione. Questa vitamina che raggruppa 3 sostanze (rutina, citrina e esclusoide) è presente in tutta la frutta. La rutina è soprattutto presente nei vini rossi.

I vini di qualità esercitano sull'organismo umano tutta una serie d'azioni di tipo fisiologico. Il vino dall'immagine dell'essere vivente e per via del fatto che esso è riservato esclusivamente all'uomo, possiede ed acquisisce con gli anni le qualità ed i difetti specifici di ciascuna fase della sua evoluzione: giovane, è duro ed astringente; invecchiando, esso si orna di un certo vigore e si riveste di una personalità ben marcata; esso si crea un aroma apprezzato da parte degli intenditori ed i cui effetti sull'organismo sono innegabili.
A seconda della natura e della composizione dei vigneti, il vino costituisce un alimento un tonico fisico e psichico, un eupeptico, un diuretico, un remineralizzante, un bactericida ed un antiallergico.

Tabella X. - Contenuto nel vino (100 ml) di vitamine del gruppo B in rapporto al fabbisogno umano quotidiano.

VITAMINE PRINCIPALI	VITAMINE DEL VINO (mg/100 ml)	FABBISOGNO ALIMENTARE UMANO/24h (mg)
Vitamina C	0-0.01	6
Vitamina B1	0,001-0,04	1-2
Vitamina B2	0,01-0,05	1-2
Vitamina PP	0,05-0,20	10-15
Acido pantotenico	0,03-0,50	5-10
Vitamina B6	0,01-0,02	2
Vitamina B12	0,005-0,016	2-3

Il vino è un mezzo terapeutico

Il vino è un tonico.
Restando entro i limiti di un assorbimento ragionevole di vino, l'incremento del tono muscolare è funzione dell'azione diretta del vino sul sistema nervoso periferico. È parimenti entro l'ambito psichico che il vino sviluppa le sue proprietà euforizzanti. Questa azione contribuisce alla messa in atto di una serie di riflessi sensoriali dal momento della degustazione: la semplice sensazione visiva del vino, presentato nella sua bottiglia oppure in un bicchiere adeguato, ha fatto sì che Montaigne dicesse... «che i nostri occhi lo tastano prima di assaporarlo».
I colori dei diversi vini accarezzano l'occhio disponendo l'animo positivamente: rosso, fuoco, sangue, granata, rosa violetto, giallognolo, giallo verdolino, giallo ambrato... appena versato nel bicchiere, l'olfatto viene sollecitato dagli odori complessi che si liberano in seguito all'evaporazione degli eteri volatili, profumi di frutta, di fiori, di muschio, a seconda dell'origine. Successivamente l'eccitazione fisiologica delle papille gustative della lingua, del palato e delle parti interne delle guance, permette di riconoscere i diversi sapori del vino... Una volta entrato a contatto con la cavità orale e da essa riscaldato, il vino libera

il profumo dei suoi prodotti aromatici. Le risposte gustative, riflesse, si trasmettono ai centri cerebrali... Ne risulta uno stato d'euforia intelligente, trattasi di uno stato d'equilibrio del tono psichico che affina il giudizio e rende l'animo felice. COSÌ NEI SOGGETTI IN PREDA A NEVROSI D'ANGOSCIA, L'ASSUNZIONE DI PICCOLE QUANTITÀ DI VINO BEN SCELTO PLACA LE INQUIETUDINI.
Ciò permette di evitare l'impiego di tranquillanti che a lungo andare possono diventare dannosi. Nessuno sa alcunché in merito alle conseguenze. È meglio un bicchiere di vino al centro di ogni pasto.
Nel XVIII secolo, su raccomandazione del professor BARTHEZ della facoltà di medicina di Montpellier, i nevrastenici ed i depressi beneficiarono delle proprietà della Blanquette... In quanto al Moscato di Frontignan, lo si considera quale dinamogeno, indicato nelle convalescenze da malattie infettive.

Il vino è un eupeptico: facilita la digestione e può evitare la costipazione

Giunta nello stomaco, una quantità da 60 a 100 grammi di vino aumenta la produzione di liquido gastrico di 120 ml, contenente 1 grammo di acido cloridrico libero. Il vino facilita l'assimilazione delle proteine. Il tannino (contenuto nei vini rossi) agisce sulle fibre lisce della muscolatura intestinale aumentandone le contrazioni. In questo modo il vino regola la funzione del colon e può agire in certi casi quale cura delle coliti spasmodiche (*).

(*) Il Duca di Richelieu soffriva di «languore intestinale». Egli guarì bevendo regolarmente a tavola vino Medoc soprannominato «la tisana di Richelieu».

Gli alcooli solo raramente provocano stipsi.
I vini bianchi abboccati cadiuvano la secrezione biliare e pancreatica per via del loro contenuto di sorbitolo... 20 cm^3 di vino bianco zuccherato permettono la secrezione di circa 200 cm^3 di bile.

Il vino è diuretico

Ippocrate riconosceva in particolare al vino bianco proprietà diuretiche; ne raccomandava l'uso ai suoi malati affetti da idropisia (**).

(**) Idropisia o anasarca = malattia che si manifesta con la presenza di edema agli arti inferiori, acqua nel ventre (ascite) e nella pleura (pleurite).

Alcuni vini bianchi acidi ricchi di tartrati e di solfati di potassio aumentano il volume delle urine.

Il vino è un battericida

Ambroise Paré utilizzava il vino per pulire ferite di guerra e ulcerazioni infette. Nel 1822 Magendie, in un'epidemia di colera, prescriveva ai suoi malati del vino caldo... Nel 1892 il dottor Pieck di Vienna dimostrò che si poteva bere acqua inquinata dal vibrione del colera se si adottava la precauzione di mescolarla con un terzo di vino... Gigon e Richet dimostrarono che il Sauternes distrugge in pochi minuti una coltura di colibacilli (vedasi tabella XI). In generale, i vini giovani influiscono ben poco sui microbi, i vini più stagionati (da 7 a 15 anni) sviluppano un'azione battericida più marcata (vedasi tabella XII).

Il vino è un antiallergico

Le procianidine del vino (fattori vitaminici P) rivestono un ruolo di controllo sulla pearmibilità delle arterie. Il vino contrasta qualsiasi eccesso di formazione d'istamina, uno degli elementi responsabili dei fenomeni allergici. I vini delle Cotes du Ventoux, delle Corbiéres e del Minervois, ricche di manganese e di fattore vitaminico P, agiscono riducendo queste manifestazioni allergiche.

Tabella XI. - Vantaggi del vino in quantità modiche in presenza d'infezioni digestive.

1822: MAGENDIE
«prescrivere un bicchiere di vino caldo ai malati affetti da colera...».

1886: RABUTEAU
«consiglia due bicchieri di vino con acqua potabile in un'epidemia di colera. Ottiene una contaminazione più debole».

1892: ALOIS PICK a Vienna
«dimostra che un'acqua contaminata dal vibrione del colera può essere bevuta senza danno se mescolata per 5 minuti con 1/3 di vino...».

1910: GIGON e RICHET
«il vino di Sauternes distrugge in 5 minuti una coltura di colibacilli...».

Tabella XII. - INDICE BATTERICIDA DEL VINO (Potere battericida del vino).

	INDICE
Mosto non fermentato	0
Vino d'annata	11
di 3 anni	14
di 6 anni	16
di 10 anni	19
di 14 anni	17
di 30 anni	16
di 50 anni	9

Perché e come bere vino?

Motivi per cui si può consigliare di bere un po' di vino.
ASSIMILARE O CONFONDERE VINO ED ALCOOL È UN GRAVE ERRORE FATTO DA ALCUNI SCIENZIATI noti che non misurano le interpretazioni abusive e progressivamente le deformazioni subite dal loro

pensiero. È essenziale aiutare la popolazione a vederci chiaro e quindi a distinguere il vero dal falso.
— È VERO che l'alcolismo e pericoloso e che costituisce un flagello sociale, il vino rappresenta dal 65 al 70% dell'alcool consumato dai francesi.
— È VERO che questo flagello continua a fare danni ed allo stesso tempo ad aggravarsi nei giovani.
— È VERO asserire che l'alcolismo è la terza causa di mortalità in Francia con 35.000 decessi all'anno per cirrosi epatica e con altri 13.000 decessi così chiamati «alcolismo comune».
— È VERO asserire che il vino contiene alcool ed anche che l'alcool rappresenta il componente principale del vino.
— È VERO asserire che 1/2 litro di vino apporta tante calorie quanto 16 zollette di zucchero o 125 grammi di pane.
— È VERO asserire che bere vino in eccesso, un litro o più di un litro al giorno, porta all'alcolismo anche una persona che lavora 8 ore al giorno.

Dunque:
— È FALSO asserire che bere vino porta all'alcolismo: soprattutto se si precisa in modo chiaro che lo si può bere senza pericolo.
— È FALSO asserire che gli aperitivi o altre bibite che «dissetano» non sono pericolosi. Effettivamente pubblicità menzognere e pericolose spingono al consumo di questi prodotti, che debbono essere considerati tossici poiché vengono per lo più consumati in eccesso.
— È FALSO asserire che l'alcolismo ha origine dal consumo eccessivo di vino. Effettivamente il consumo di vino abbassa, quello della birra e delle bevande alcoliche aumenta regolarmente e l'alcolismo non regredisce e costituisce una delle spese principali dell'Assicurazione Sociale.

Tabella XIII. - Consumo complessivo di vino in Francia.

- da 5 a 6 milioni di persone non bevono vino
- da 8 a 10 milioni di persone consumano meno di 1/4 di litro a testa
- da 6 a 7 milioni di persone consumano da 1/4 a 1/2 litro a testa
- da 4 a 5 milioni di persone consumano da 1/2 a 3/4 di litro a testa
- da 3 a 5 milioni di persone consumano da 3/4 ad 1 litro a testa
- 1,5 milioni di persone consumano da 1 litro a 1,5 litri a testa
- 2 milioni di persone consumano più di 1,5 litri a testa

Tabella XIV. - Consumo annuo di vino, birra ed alcolici relativo alle persone adulte al di sopra dei 20 anni.

	1970	1980
Vino	160 litri	130 litri
Birra	60 litri	65 litri
Alcolici	3 litri	4 litri

— È FALSO pretendere che i pubblici poteri siano efficaci nella lotta contro l'alcolismo quando essi lasciano che si svolga una pubblicità pericolosa che spinge al consumo dei super-alcolici.
L'ufficio per le verifiche sulla pubblicità non possiede alcun potere costrittivo, esso non è null'altro che un ente professionale d'autodisciplina.
L'alcolismo si espande poiché il consumo dei superalcolici aumenta e pochi governanti osano dirlo.
Bisogna sapere che la Vodka ammazza ogni anno un milione di sovietici e che l'URSS contava nell'anno 1980 «40 milioni di alcolisti e di ubriaconi» ufficialmente schedati, pari ad un sesto della sua popolazione.
Il consumo di Vodka è aumentato considerevolmente: 5 litri per persona e per anno nel 1952, 30 litri nel 1983 (relazione dell'Accamedia Sovietica delle Scienze). Un giornale sovietico, il «Selkaya Jizn», riporta che i 9/10 di questi si sottopongono a cure disintossicanti per la prima volta quando hanno meno di 15 anni d'età.
L'alcolismo aumenta e quelli che si danno a questa droga non lo fanno senza ragione.
L'alcolismo è uno dei modi per rifiutare i problemi della vita, l'alcolismo si sviluppa come la depressione ed i suoi derivati poiché sempre più spesso uomini e donne di questo mondo hanno paura ed hanno progressivamente perduto il senso della loro vita.
— Bisogna sapere che 5 milioni di francesi, cioè uno su dieci, soffrono di depressione.
— Bisogna sapere che in 8 anni il consumo di tranquillanti è raddoppiato (da 36 milioni di confezioni a 72 milioni) e quello degli antidepressivi è triplicato (nel 1974: 8 milioni di confezioni, nel 1982: 23 milioni di confezioni).
— Bisogna sapere che la Francia è in testa alla classifica relativa al consumo europeo dei tranquillanti e degli antidepressivi.
— Bisogna sapere che in Francia il numero di suicidi è in aumento. Dal 16,5 per 1000 nel 1977 al 19,7 per 1000 nel 1980.
— Bisogna sapere che l'abuso dei sonniferi sarebbe responsabile delle cadute mortali delle persone anziane: il 90% di queste cadute, che provocano la morte di 11.000 persone tra esse, si verificano il mattino al risveglio, in uno stato di semisonnolenza dovuta ai tranquillanti assunti al momento di andare a dormire!
Dinnanzi a queste inquietanti constatazioni, cosa proporre?
— Agli alcolisti dobbiamo trovare lavoro, dare affetto, una ragione di vita... ed essi guariranno dalla loro intossicazione.
— Ai depressi, ai nevrotici, agli angosciati, a quelli che soffrono d'insonnia, consigliamo di bere del vino, un bicchiere, anche se piccolo, al centro di ogni pasto.
— Ai bambini diamo l'esempio di una vita sana, equilibrata e

felice. Insegnamo loro che il vino, frutto del «vigneto e del lavoro dell'uomo» non è una bibita che possa sostituire l'acqua nel nostro organismo.
Il vino deve essere considerato quale alimento naturale che conferisce sapore ai cibi, che facilita la loro digestione ed il loro assorbimento, che regola il transito intestinale e dà il tono necessario ad una vita sana e felice.

Come si beve il vino?

Colui il quale desidera bere del vino non deve soprattutto dimenticarsi di bere un abbondante quantitativo d'acqua: da 1 a 1,5 litri d'acqua al giorno.
Il vino deve essere assunto in piccole quantità durante i pasti. L'ideale sarebbe quello di prenderlo al centro di ogni pasto. È così che viene meglio utilizzato dall'organismo.
In uno dei più grandi giornali medico-scientifici, il «New England Journal of Medicine», Charles S. Lieber di New York precisa, in un suo articolo del marzo 1984 intitolato «Bere moderatamente o non bere», che recentemente si è potuto osservare un'associazione tra il consumo moderato d'alcool e la diminuzione d'incidenza delle malattie coronariche. Una blanda dose d'alcool ingerito sotto forma di vino (dato che il vino rappresenta dal 65 al 70% della dose complessiva d'alcol ingerito) determinerebbe l'aumento nel sangue del tasso di HDL (High Density Lipoproteins) che si suddividono in HDL 2, epidemiologicamente coronariche, ed in HDL 3, che sono indipendenti. Così il consumo ragionevole di vino in una persona avente un'attività moderata (non più di un quarto di litro al giorno) diminuirebbe il rischio di malattie cardiache: infarto, angina pectoris...
— Per una attività moderata: da parte nostra consigliamo un bicchiere di vino per ogni pasto, cioè 80 calorie per bicchiere in 24 ore.
— Per una grande attività fisica: il consumatore può bere 1/2 litro di vino di 10° al giorno, e ciò rappresenta 280 calorie in 24 ore.
— Per una superattività fisica: il consumatore può bere 1 litro di vino di 10° al giorno, e ciò rappresenta 560 calorie in 24 ore. In questo ultimo caso il consumo calorico totale quotidiano raggiunge almeno 3.000 calorie.
Per quanto concerne il bambino, bere vino può essere consigliato a partire dalla «età della ragione» ove il vino viene mescolato con l'acqua: un dito di vino in un grande bicchiere d'acqua.
Le campagne antialcoliche sono giustificate, tuttavia bisogna ben riconoscere che la loro efficiacia è poco evidente poiché esse non si attaccano alla radice di questo flagello che è l'alcolismo. L'alcolismo è un problema sociale comune come la droga. Non lo si risolverà né autoritariamente né per mezzo di consigli scientifici anche se essi fossero veritieri... A problema sociale, soluzione sociale.
Bisogna aiutare gli alcolisti a smettere di bere; in questo caso le associazioni di vecchi alcolisti (alcolisti anonimi) sono certamente più efficaci delle campagne dei comitati ufficiali... Queste campagne hanno screditato il vino confondendolo con l'alcool, con gli alcolici. Bere moderatamente del vino, un bicchiere al centro di ogni pasto, è un saggio consiglio che non contribuirà per nulla all'aumento dell'alcolismo, ma che al contrario faciliterà l'equilibrio vitale necessario alla felicità di ognuno di noi
Pertanto non attendiamo oltre... ma non abusiamone nemmeno.

(da Revue française d'Oenologie)

Meno difficoltà per i vini esportati in Germania

L'Ufficio I.C.E. di Düsseldorf informa che è stata emanata dal Ministero delle Finanze della Repubblica Tedesca una circolare agli uffici doganali, con la quale viene notificata la cessazione di tutti gli accertamenti sul vino italiano importato in Germania; in tal modo le partite di vino potranno passare le frontiere accompagnate dal solo certificato di analisi sul metanolo rilasciato in Italia.
Saranno possibili tuttavia prelievi saltuari di campioni da parte degli uffici doganali tedeschi.
Si prevede perciò che in breve tempo dovrebbero cessare le difficoltà attuali di consegne dei vini italiani agli importatori tedeschi.

Gli U.S.A. contingentano il vino bianco importato dalla C.E.E.

Gli Stati Uniti d'America hanno istituito un contingente per il vino bianco proveniente dalla C.E.E. di prezzo FOB superiore a tre dollari per gallone (1 gallone = 4,53 litri).
Per il 1986 il contingente sarà del 140% di quanto importato nel 1985 (40% in più).
Secondo il Governo Americano le disposizioni adottate non dovrebbero avere effetto restrittivo; questo perché il calo delle importazioni verificatosi nei primi mesi del 1986, unitamente agli effetti dello scandalo del metanolo sull'importazione del vino italiano, non fanno prevedere aumenti superiori al limite imposto dal contingente.

Costituzione e funzionamento degli antiparassitari agricoli

Piero Ristori

Scopo del presente articolo è quello di avvicinare gli agricoltori al linguaggio ed ai contenuti concettuali della Farmacologia e della Farmacotecnica applicate agli Antiparassitari agricoli.
A tal fine riteniamo opportuno enunciare delle precise definizioni riguardanti lo stato fisico degli antiparassitari agricoli al momento del loro impiego.

1) Soluzioni vere
Costituiscono un sistema disperso o, sistema a due fasi, in cui il mezzo disperdente è un liquido e la sostanza dispersa un solido o un liquido solubile nel mezzo disperdente.
Sono in definitva delle dispersioni allo stato molecolare oppure ionico di un fitofarmaco solido o liquido nell'acqua.
Le soluzioni vere sono limpide e conservano limpidezza indefinitamente senza sedimentazione del soluto.
L'estrema suddivisione della sostanza attiva — propria delle soluzioni vere — assicura un contatto ottimale con la pianta da proteggere e col parassita da colpire. Le soluzioni vere vengono però facilmente dilavate dalle piogge a meno che non sfuggano ad esse come nel caso dei prodotti sistemici o citotropici.
Quest'ultimi, ma soprattutto i sistemici, vengono assorbiti dalla pianta e quindi non possono essere dilavati a meno che la pioggia non cada a brevissima distanza dal trattamento.

2) Emulsioni
Sono dispersioni in acqua di un fitofarmaco liquido insolubile in acqua. Ad esempio se noi diluiamo in acqua dell'alcool o più semplicemente un vino di buona qualità noi otteniamo una soluzione vera, come descritto più sopra, in questo caso il liquido conserva la propria limpidezza e trasparenza, anche se talvolta cambia di colore.
Al contrario se noi versiamo in acqua un liquido oleoso, ad esempio del comune olio alimentare, di semi o di oliva, noi vediamo che acqua e olio non si miscelano ma restano separati; se a questo punto afferriamo il recipiente che contiene acqua e olio e lo agitiamo fortemente, noi otterremo un liquido opalescente in cui l'olio è disperso nell'acqua sotto forma di minutissime goccioline e questa è un'emulsione che si distingue da una soluzione perché le particelle della sostanza oleosa non si sono disperse in particelle allo stato molecolare bensì, in particelle di dimensioni superiori, anche se pur sempre minutissime. Da qui l'opalescenza di questi liquidi.
E questa opalescenza ciascun agricoltore la nota ogni volta che diluisce in acqua un insetticida liquido emulsionabile. Un liquido emulsionabile è costituito dall'olio e da uno stabilizzatore **emulgante**.

3) Sospensioni
Anche le sospensini costituiscono un sistema disperso e anche in questo caso la sostanza disperdente è un liquido mentre la sostanza dispersa è un solido e non altro liquido come nelle emulsioni.
L'esempio più comune di sospensione è costituito dall'acqua giallastra, limacciosa di un fiume in piena, quando il defluire dell'acqua si placa le particelle solide, quasi tutte di argilla, precipitando sul fondo e l'acqua torna limpida.
In fitoiatria si applicano delle sospensioni ogni volta che si utilizzano antiparassitari formulati in polvere bagnabile od in formulazione liquida autosospensibile.
In questi casi i fitofarmaci sono costituiti da minute particelle solide che il liquido in cui si trovano sospese trascina a diretto contatto del vegetale che si vuol difendere o del

parassita che si vuol combattere.
Ovviamente queste particelle sono costituite da un inerte con funzione di eccipiente, dalla sostanza attiva insetticida, fungicida o erbicida e da alcuni coformulanti con funzione adesivante.

4) Fumi e fumiganti
Per fumo s'intende un sistema disperso in cui il mezzo disperdente è un areiforme e il mezzo disperso è un solido in forma di minute particelle polverulente.
Per cui se fumo si può chiamare l'emissione di polveri secche mediante polverizzatore a ventola è assolutamente improprio parlare di **fumigazioni** quando si distribuisce ad esempio il Bromuro di Metile, nel qual caso ciò che si distribuisce è un **vapore**, cioè un gas prossimo al punto di condensazione e non assolutamente un **fumo**.

Che cos'è e come funziona un fitofarmaco

Gli antiparassitari agricoli o fitofarmaci reperibili in commercio sono essenzialmente costituiti da una miscela della «**sostanza attiva**» o «**principio attivo**», dai «**coadiuvanti**» e «**coformulanti**» e dalle sostanze con funzione di «**eccipiente**» che determinano il giusto rapporto tra i componenti del formulato.
L'azione o attività di un fitofarmaco dipende anzitutto **dall'«attività specifica»** della sostanza attiva.
Questa attività specifica è rappresentata dalla dose di sostanza attiva necessaria per ottenere l'effetto desiderato.
Questa attività specifica varia da sostanza attiva a sostanza attiva e da parassita a parassita.
Per esemplificare: un insetticida contro l'insetto x potrà essere impiegato alla dose di 50 grammi di s.a. (sostanza attiva) per ettolitro d'acqua, mentre un secondo insetticida potrà dare lo stesso risultato alla dose di gr. 100 per ettolitro di acqua.
In questo caso si dice che il primo insetticida ha **un'attività specifica** doppia del secondo, mentre **l'efficacia** è uguale in entrambi i casi, dato che, sia pure con dosi diverse, si può ottenere il medesimo risultato.
In considerazione di ciò appare chiaro che non si deve mai confondere **l'attività specifica** con **l'efficacia**.
Si tenga inoltre presente che si può verificare — e nella realtà si verifica spesso — che nei riguardi di un insetto x il primo insetticida abbia attività specifica minore del secondo.
L'attività specifica dipende infatti, come si è già detto, non solo dall'antiparassitario, ma anche dal parassita.
Un antiparassitario o fitofarmaco può, a determinate dosi, recar danno alla pianta utile sulla quale viene applicato. Se tali dosi sono troppo vicine a quelle necessarie per combattere il parassita il prodotto risulta «**fitotossico**», cioè tossico per le piante che si desidera difendere.
Si chiama «**indice chemioterapeutico**» il rapporto fra la dose del fitofarmaco necessaria per la protezione della pianta dai suoi parassiti e la dose che può essere tollerata senza danno dalla pianta medesima.
Il linguaggio, decisamente tecnico, del presente articolo ha la ben precisa finalità di definire quelli che sono i concetti fondamentali della fitofarmacia, presupposto indispensabile perché ogni agricoltore comprenda esattamente cosa è un fitofarmaco e perché va usato con determinati criteri e perché può dare certi risultati e, al contempo, esporre a certi rischi.
Si è detto più sopra che **l'indice chemioterapico** non è che il rapporto fra la dose di antiparassitario necessaria a combattere un determinato parassita e la dose massima tollerata dalla pianta che si vuol difendere.
Pertanto più questo rapporto è stretto, più la prima dose è modesta e la seconda elevata, maggiori saranno le possibilità di applicare questo prodotto in condizioni di sicurezza circa eventuali danni alla coltura.
Tornando ad occuparsi della composizione degli antiparassitari, **dopo aver esaminato cosa s'intende per principio attivo, occorre precisare cos'è un coadiuvante.**
I **coadiuvanti**, come dice il loro nome, coadiuvano il principio attivo ad estrinsecare al meglio la propria efficacia. Un principio attivo estrinseca al meglio la propria attività fitoiatrica se riesce a coprire uniformemente e con una buona persistenza i tessuti della pianta da proteggere.
Ebbene quelle sostanze che rendono possibile la buona bagnatura e la buona adesività del fitofarmaco, si chiamano **bagnanti** ed **adesivanti** e rientrano in pieno nella categoria dei **coadiuvanti** o **coformulanti**.
In considerazione di quanto sopra si deduce facilmente che il valore di un fitofarmaco o antiparassitario non è determinato solo dalla sostanza attiva, bensì, ed in larga misura, da coformulanti e coadiuvanti contenuti nel medesimo.
I coadiuvanti ad azione bagnante consentono non solo una buona bagnatura degli organi vegetali da proteggere, ma consentono altresì un più intimo contatto col parassita da colpire.
Questo problema ha trovato la soluzione ottimale con la comparsa dei **fitofarmaci sistemici**, quelli cioè che riescono a penetrare nella pianta ed a muoversi all'interno di essa con il circolo linfatico.
Questi prodotti sono stati una grande acquisizione della fitoterapia.
In un primo momento sono stati limitati ai soli insetticidi ed erbicidi, mentre in tempi

recenti sono comparsi anche alcuni interessantissimi fungicidi dotati di questa proprietà.
Qualche analogia con i sistemici la presentano i cosiddetti **fitofarmaci citotropici** da che hanno la capacità di superare brevi barriere cellulari e di penetrare nell'interno degli organi vegetali e colpire i parassiti in questi annidati.
Irrorando con un insetticida citotropico la pagina superiore di una foglia, si finisce col colpire anche gli Afidi o altri insetti disposti sulla pagina inferiore. In questi casi l'attività citotropica è detta anche **translaminare** perché appunto supera la barriera costituita dalla lamina fogliare.
Una cosa va comunque precisata, i fitofarmaci o antiparassitari citropici non vanno confusi con i sistemici in quanto solo quest'ultimi entrano nel circolo linfatico e sono traslocati dal medesimo.
Conoscere la fitofarmacia e la farmacotecnica degli Antiparassitari significa saperli usare non esponendo a rischi inutili se stessi, gli altri e anche l'ambiente.

(da Dimensione n. 170/86)

La C.E.E. avrà il catasto viticolo

La Commissione C.E.E. ha proposto al Consiglio di dare inizio al programma relativo alla costituzione del catasto viticolo comunitario.
Il catasto, operativo dal 1992, raccoglierà informazioni sulla struttura delle aziende viticole e sull'evoluzione di queste, nonché sulla produzione.

Il censimento delle aree vitate richiederà almeno cinque anni di lavoro e una spesa di circa 85 miliardi di lire.
I fondi necessari saranno forniti per metà dalla Commissione e per metà dai vari Stati membri che saranno responsabili delle operazioni di verifica, con l'obbligo di tenere i dati raccolti a disposizione della CEE.
«Lo schedario viticolo — ha affermato il Ministro Pandolfi — sarà il frutto di un rilevamento incrociato».
Con l'impiego dei satelliti si prepareranno le mappe aeree del territorio italiano che consentiranno di individuare tutte le zone coltivate a vigneto. Questi dati saranno poi confrontati con le denunce di produzione e con le rilevazioni statistiche condotte con metodi tradizionali. Ciò dovrebbe anche consentire di mettere in evidenza eventuali irregolarità, quali sono emerse e stanno emergendo dai lavori per il completamento dello schedario oleicolo.
«Il nuovo catasto — ha continuato il Ministro Pandolfi — consentirà di dare una base giuridica ai futuri controlli, che saranno effettuati integrando il lavoro degli ispettorati nazionali con quello degli ispettorati comunitari».
Dopo i danni arrecati alla commercializzazione del prodotto italiano dalla vicenda del metanolo, il catasto viticolo costituisce per l'Italia una importante occasione per mettere ordine in una produzione vasta e molto frazionata.
Secondo i dati in possesso del Ministero dell'Agricoltura, nel nostro Paese, un milione e quattrocentomila agricoltori coltivano a vite un milione e centomila ettari circa.

Pubblicato il Decreto Presidenziale che riconosce la D.O.C. «Carso»

La Gazzetta Ufficiale n. 145 del 25 giugno scorso ha pubblicato il D.P.R. 17.7.85, che riconosce la denominazione di origine controllata dei vini «Carso» ed approva il relativo disciplinare di produzione, già riportato sul n. 1/86 di questa rivista.

Previsioni di vendemmia in Regione

Abbiamo effettuato una breve indagine nelle diverse zone di produzione della Regione per avere alcune indicazioni di carattere orientativo sullo stato del vigneto e sulle prospettive che si presentano nell'imminente vendemmia.
Un primo elemento da segnalare riguarda l'andamento climatico che, quest'anno, è stato caratterizzato da una primavera quasi inesistente e da un inizio dei primi caldi anticipato nella seconda quindicina di maggio.
Temperature elevate si sono riscontrate anche durante tutto giugno, la seconda quindicina di luglio e agosto. Un'estate calda quindi, con rare pioggie e forti grandinate in varie località. La siccità ha dominato incontrastata e solo nelle aree servite da impianti di irrigazione il prodotto potrà arrivare alla maturazione in condizioni ideali.
Questo andamento ha comportato, in generale, un anticipo delle fasi vegetative della vite con una fioritura più precoce ed al momento attuale si può prevedere una vendemmia anticipata di una settimana circa rispetto allo scorso anno.
Le condizioni del vigneto e dell'uva sono generalmente buone e la quantità di prodotto appare, nel complesso, di poco inferiore a quella dell'annata passata.
Un'analisi dettagliata ci consente di esaminare le singole zone viticole della Regione:
— nella zona del «Collio» si prevede un'annata del tutto normale: soddisfacente si presenta la quantità, anche se un po' ridotta. Le varietà rosse hanno raggiunto una buona maturazione, che si annuncia peraltro anticipata, mentre le uve bianche sono più irregolari nella fase finale.
Grandinate si sono abbattute un po' ovunque, ma senza grossi danni nel complesso.
Durante l'annata non si sono riscontrati attacchi parassitari per cui lo stato sanitario delle uve è ottimo.
Si prevede che la qualità del prodotto sarà, nel complesso, più che buona, anche se si teme, persistendo l'attuale andamento, le conseguenze negative di una recidiva siccità.
— nella zona dei «Colli Orientali del Friuli» si preannuncia una vendemmia leggermente più abbondante (15-20%) della precedente, soprattutto nelle varietà ad uva rossa e nel Picolit. La maturazione delle uve bianche si presenta con un modesto ritardo, ma tutto dipenderà dalla incombente siccità che già fa sentire i suoi negativi influssi.
La grandine ha toccato solo marginalmente la zona e il decorso stagionale è stato superato senza attacchi parassitari di rilievo alla vite.
— nelle «Grave del Friuli» si considera l'annata buona, con previsioni di raccolta anticipata e quantità leggermente superiore a quella della decorsa vendemmia (10%) soprattutto nelle varietà rosse.
Grandinate, anche forti, ma localizzate, si sono abbattute nell'ampia zona; nelle aree non dotate di impianti irrigui, la persistente siccità, data la particolare natura dei terreni, può influenzare la qualità del prodotto, che, allo stato attuale, si presenta in ottime condizioni.
— nella zona «Latisana» il raccolto si presenta normale, in generale, e per quantità e per qualità; si riscontra una irregolare maturazione soprattutto nelle uve rosse.
Il comprensorio non è stato colpito da grandinate, e lo stato complessivo delle uve è ottimale.
— nella zona «Isonzo» la produzione si presenta medio-scarsa, indipendentemente dalle gradinate che hanno colpito alcune aree, anche di recente.
La siccità poi, altra avversità abbattutasi nella zona, fa presagire un'anticipata vendemmia, soprattutto delle uve bianche. Le varietà rosse, Cabernet e Refosco in particolare, presentano difformità di maturazione; comunque, nel complesso, le previsioni sulla qualità del prodotto sono orientate all'ottimismo.
— nella zona «Aquileia» le previsioni relative alla quantità sono per una leggera flessione (10-15%) rispetto allo scorso anno, soprattutto per le varietà rosse.
Lo stato delle uve, sia bianche che rosse, è decisamente buono, in quanto non si sono verificate, nel corso dell'annata, particolari avversità meteorologiche o parassitarie.
Si hanno quindi fondati motivi di prevedere una qualità dei prodotti medio-alta.
— nella zona «Carso» infine, dopo una buona fioritura ed allegazione, la prolungata siccità desta qualche preoccupazione: si prevede un calo quantitativo ed un anticipo della raccolta.

Enologia per tutti

Fare buona uva è relativamente facile; fare buon vino è relativamente difficile.
Ma, mentre nel vigneto, l'esperienza del viticoltore, la consulenza dei tecnici, dei venditori di prodotti, il consiglio del vicino, è sempre alla portata di tutti, nel campo del vino le cose cambiano.
È difficile, quasi impossibile una consulenza diretta.
In Regione ci sono decine di migliaia di produttori di vino.
Il nostro giornale arriva a circa tremila produttori.
Come dare una mano a tutti? Come dare dei consigli tecnici semplici ma precisi?
Ecco allora l'idea del libro, un libro scritto da un illustre ricercatore, con la penna della semplicità.
Abbiamo scelto il prof. Usseglio Tommasset per questo lavoro proprio per questi motivi.
Leggetelo con calma, ma soprattutto applicate le sue regole.
In questo piccolo volumetto troverete la risposta a ogni vostro quesito, basta solo leggere attentamente e poi applicare con puntigliosa precisione.
Il Centro ha sostenuto un notevole sforzo finanziario per poter inviare a tutti, gratuitamente questo libro. Siamo certi che il sacrificio sarà ripagato con un miglioramento della qualità del vino.

Le autorità intervenute all'inaugurazione dell'Alpe Adria, mentre il Presidente Biasutti porge il saluto del Friuli Venezia Giulia.

Il Presidente della Giunta Regionale, il Ministro dei Lavori Pubblici ed il Presidente del Consiglio dei Ministri alla inaugurazione dell'autostrada Alpe Adria a Tarvisio.

Dal 1 al 6 settembre da presentare ai Comuni

Dichiarazione di giacenze vino e prodotti vinicoli al 31 agosto 86

Il Ministero dell'Agricoltura ha diramato la circolare n. 25 datata 26 giugno scorso, relativa alla dichiarazione di giacenze di vino e prodotti vinicoli detenuti al 31 agosto 1986, fornendo indicazioni in merito ai soggetti tenuti alla presentazione della dichiarazione, ai prodotti oggetto della medesima, alle modalità di compilazione del modulo, nonchè ai termini e modalità di presentazione.

1) Soggetti tenuti alla presentazione della dichiarazione di giacenze dei vini e/o dei mosti
Sono obbligate a presentare la dichiarazione di giacenza tutte le persone fisiche o giuridiche o le associazioni di dette persone che detengono vini e/o mosti alla data del 31 agosto.
Sono esonerati dalla presentazione della dichiarazione:
— i consumatori privati;
— i rivenditori al minuto che esercitano professionalmente un'attività commerciale comprendente la cessione diretta al consumatore finale di quantitativi di vino non superiori, per ciascuna vendita, di 60 litri;
— i rivenditori al minuto che utilizzano cantine attrezzate per il magazzinaggio e il condizionamento di quantitativi non superiori ai 10 ettolitri.

2) Prodotti oggetto della dichiarazione
Gli aventi obbligo devono dichiarare tutti i quantitativi di vino, di mosto muto, di mosto concentrato e di mosto concentrato rettificato detenuti.
Per la riduzione a vino, il mosto muto va moltiplicato per 0,95; i mosti concentrati vanno dichiarati nel loro effettivo volume senza, quindi, l'applicazione di alcun coefficente.
Coloro che detengono vini DOC e DOCG devono dichiarare i quantitativi, oltre che nella sezione b) anche nella sezione a) del modello di dichiarazione, indicando ogni singolo DOC secondo la denominazione ufficiale.

3) Modulo di dichiarazione delle giacenze di vino e/o mosto
La dichiarazione deve essere redatta sul modulo utilizzato nella decorsa campagna. Nel retro sono riportate le modalità di compilazione.
Si richiama, tuttavia, l'attenzione su quanto appresso:
Le giacenze alla produzione devono essere dichiarate dalle persone fisiche o giuridiche o dalle associazioni di dette persone che detengono vino e/o mosto ottenuto dalla trasformazione:
— di uva di propria produzione (aziende viticole direttamente trasformatrici);
— di uve e/o mosti acquistati (vinificatori privati singoli ed associati).
In pratica da tutti i soggetti produttori di vino e/o mosti tenuti alla presentazione della dichiarazione di produzione (PRODUTTORI).
Le giacenze nella fase di commercio devono essere dichiarate dalle persone fisiche o giuridiche o dalle associazioni di dette persone che non hanno proceduto ad alcuna vinificazione e, quindi, non tenute alla presentazione della dichiarazione di produzione (COMMERCIANTI).
Nel caso in cui uno stesso soggetto si identifichi sia come **produttore** che come **commerciante**, l'interessato avrà cura di barrare sul modello di dichiarazione la casella relativa alla qualifica di appartenenza, tenendo presente il criterio della prevalenza dell'attività espletata.
In merito ai prodotti da dichiarare il detentore indicherà separatamente i quantitativi alla produzione e quelli relativi alla fase di commercio.

4) Termine e modalità di presentazione della dichiarazione
La dichiarazione deve essere presentata entro e non oltre il 6 settembre, in cinque copie, al Comune nel cui territorio si trovano i locali di conservazione dei prodotti dichiarati.
Gli interessati hanno tempo, quindi, per ottemperare a tale obbligo soltanto sei giorni, ossia dal 1° al 6 settembre compreso.
La dichiarazione deve riferirsi

ai prodotti detenuti alla mezzanotte del 31 agosto. Eventuali quantità di vini e/o mosto viaggianti devono essere dichiarate dal destinatario. L'Ufficio comunale che riceve la dichiarazione ne tratterà una copia per sè, ne restituirà una all'interessato debitamente vistata per ricevuta e provvederà a trasmettere le altre copie agli Enti interessati.
Si informa infine, che i modelli di dichiarazione delle giacenze non presentano variazioni rispetto a quelli utilizzati nella passata campagna e che gli stessi saranno approntati e distribuiti dalla Direzione Regionale dell'Agricoltura ai propri Uffici periferici affinchè questi li trasmettano ai Comuni, alle Associazioni di

DICHIARAZIONE GIACENZE VINI E/O MOSTI AL 31 AGOSTO 19

Sezione a) - informazioni relative al dichiarante

Ragione sociale o cognome e nome — Partita IVA e Codice fiscale

Sede sociale e domicilio - Via e numero civico — Comune — Pr. — CAP

☐ PRODUTTORE

- singolo
  - ☐ di uve proprie
  - ☐ di uve proprie e uve e/o mosti acquistati
  - ☐ di uve e/o mosti acquistati
- associato
  - ☐ Cantina sociale o altre Coop. di viticoltori
  - ☐ Altre società (S.p.A., S.n.c., ecc.)

☐ COMMERCIANTE

- ☐ commerciante all'ingrosso
- ☐ rivenditore al minuto

Sezione b) - informazioni relative ai prodotti detenuti (hl.)

	CATEGORIE DEI PRODOTTI		GIACENZE ALLA PRODUZIONE			GIACENZE NELLA FASE DI COMMERCIO			DA PAESI TERZI
			vini	mosti muti	Totale	vini	mosti muti	Totale	
1	Vini da tavola	rossi o rosati							
		bianchi							
2	Vini da tavola a indicazione geografica	rossi o rosati							
		bianchi							
3	Vini D.O.C. e D.O.C.G.	rossi o rosati							
		bianchi							
4	Vini altri	rossi o rosati							
		bianchi							
5	Vini spumanti	D.O.C.							
		altri							
6	Vini frizzanti								
7	Vini liquorosi								
	TOTALE								
8	Mosti concentrati					Mosti concentrati			
9	Mosti concentrati rettificati					Mosti concentrati rettificati			

Sezione c) - informazioni relative alla località in cui sono detenuti i prodotti

	Via e numero civico	Comune	Pr.	CAP
1				
2				

categoria, ai Consorzi, ecc. in tempi utili perchè gli interessati possano adempiere all'obbligo.
Lo scopo della dichiarazione è quello di mettere i competenti Organi comunitari e nazionali nella condizione di poter disporre preventivamente di strumenti idonei ad assicurare un normale andamento del mercato vinicolo.
Si ricorda, infine, agli obbligati alla dichiarazione che, nei confronti degli inadempienti responsabili della mancata presentazione della dichiarazione o della infedele o incompleta compilazione della medesima, è prevista l'esclusione delle misure di intervento comunitario, nonchè l'applicazione delle sanzioni di Legge.

Sezione d) - informazioni relative ai vini D.O.C. e D.O.C.G.

n.	DENOMINAZIONE	rossi o rosati	bianchi
1			
2			
3			
4			
5			
	TOTALE (hl.)		

Il sottoscritto dichiara che i dati indicati rispondono a verità e di essere a conoscenza delle sanzioni previste dalle disposizioni vigenti.

Firma del dichiarante ____________

PARTE RISERVATA ALL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Cod. ISTAT Comune Data ricezione n. dich.

Com. Pr.

timbro

L'incaricato della ricezione

AVVERTENZE GENERALI

La dichiarazione delle **giacenze alla produzione** deve essere presentata da tutti coloro che **detengono** vino e/o mosto ottenuto dalla trasformazione:
— di uve di propria produzione (aziende viticole direttamente trasformatrici);
— di uve conferite da associati (cantine sociali ed altre cantine cooperative vinificatrici);
— di uve e/o mosti acquistati (vinificatori privati, singoli ed associati).
In pratica da tutti i soggetti produttori di vino e/o mosti (PRODUTTORE).
La dichiarazione delle **giacenze nella fase di commercio** deve essere presentata da coloro che non hanno proceduto ad alcuna vinificazione (COMMERCIANTE).
Sono esonerati i **consumatori privati** ; i **rivenditori al minuto** che esercitino professionalmente l'attività commerciale comprendente la cessione diretta al consumatore finale di quantitativi di vino non superiori, per ciascuna vendita, ai 60 litri e i **rivenditori al minuto** che utilizzano cantine attrezzate per il magazzinaggio e il condizionamento di quantitativi di vino non superiori ai 10 ettolitri.

ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE

Sez. a) - Vanno indicati i dati identificativi del dichiarante e la corrispondente qualifica di appartenenza. In merito alla qualifica, barrare se "produttore" o "commerciante". Nel caso che il dichiarante sia l'uno e l'altro, avrà cura di barrare la casella corrispondente, tenendo presente il criterio della prevalenza dell'attività espletata.
Sez. b) - Devono essere dichiarati i prodotti detenuti "alla produzione" o "nella fase di commercio". Se il dichiarante risulta sia "produttore" che "commerciante" indicherà separatamente i quantitativi di prodotti detenuti; ove ciò non fosse possibile, li indicherà da una parte o dall'altra tenendo conto del criterio di prevalenza sopra citato.
Il mosto muto va trasformato in vino moltiplicando il volume per 0,95; i mosti concentrati vanno dichiarati nel loro effettivo volume, senza quindi l'applicazione di alcun coefficiente.
Sez. c) - Va indicata la o le località in cui sono detenuti i prodotti oggetto della dichiarazione. Se la sezione è insufficiente, allegare elenco aggiuntivo (sempre in cinque esemplari) debitamente sottoscritto. Coloro che detengono vino e/o mosto in diversi Comuni, devono presentare la dichiarazione in **ogni** Comune nel cui ambito sono detenuti i prodotti.
Sez. d) - I detentori di vino D.O.C. e D.O.C.G. e di spumanti D.O.C., oltre ad indicarli nella sezione b) rispettivamente al punto 3 e 5, devono indicarli anche secondo la loro denominazione. Nel caso che la sezione sia insufficiente, regolarsi come previsto per la sezione c).

Gli U.S.A. importano sempre meno vino (-18%)

Continuano a ridursi, secondo quanto ha reso noto l'Italian Wine & Food Institute, le importazioni vinicole negli Stati Uniti, che hanno fatto registrare nel primo quadrimestre dell'anno in corso una flessione complessiva di circa il 18% rispetto al corrispondente periodo 1985 e notevoli riduzioni per tutti i principali Paesi esportatori verso gli Staati Uniti.
Meno 6,7% per la Francia, meno 16% per l'Italia, che nei primi 4 mesi dell'anno ha esportato ben 112.000 ettolitri di vino in meno rispetto allo stesso periodo dello scorso anno; meno 35,5% per la Germania e ben meno 53% circa per l Portogallo le cui esportazioni si sono praticamente azzerate, scendendo a circa 30 mila ettolitri. Anche tutti gli altri Paesi esportatori hanno subito delle riduzioni e le loro esportazioni sono complessivamente diminuite del 6,2%.
Alla riduzione delle importazioni in volume — prosegue la nota dell'Italian Wine & Food Institute — fa riscontro un notevole aumento in valore dei vini provenienti dalla Francia, con un più 27,5%, in parte dovuto al deprezzamento del dollaro rispetto al franco, che ha fatto aumentare i prezzi dei vini francesi ed in parte dovuto agli aumenti dei prezzi fatti da molti produttori francesi.
L'Italia ha avuto un lieve aumento del 2,3%, essenzialmente dovuto al deprezzamento del dollaro.
Tale aumento risulta notevolmente più contenuto rispetto a quello della Francia, anche in conseguenza della notevole contrazione del volume delle esportazioni italiane. Notevoli le riduzioni in valore fatte registrare invece

IMPORTAZIONI DI VINI DA TAVOLA NEGLI STATI UNITI GENNAIO-APRILE

PAESI	1985	1986	VARIAZ. %	% MERCATO IMPORT 1986
quantitativi in ettolitri				
ITALIA	684.578	572.513	— 16,0%	53,1%
FRANCIA	306.718	286.298	— 6,7%	26,6%
GERMANIA FEDERALE	178.435	115.047	— 35,5%	10,7%
PORTOGALLO	63.722	30.212	— 52,6%	2,8%
ALTRI PAESI	78.783	73.881	— 6,2%	6,8%
TOTALE	1.312.236	1.077.951	— 17,8%	100,0%
valori in dollari				
ITALIA	63.989.127	65.436.493	+ 2,3%	32,8%
FRANCIA	73.745.000	94.056.079	+ 27,5%	47,2%
GERMANIA FEDERALE	28.655.583	23.427.426	— 18,2%	11,8%
PORTOGALLO	8.389.605	4.803.310	— 42,7%	2,4%
ALTRI PAESI	10.612.647	11.489.653	+ 8,3%	5,8%
TOTALE	185.391.962	199.212.961	+ 7,5%	100,0%

(Fonte: Italian Wine & Food Institute)

dalla Germania e dal Portogallo, che hanno subito una contrazione rispettivamente del 18% e del 42%.
Resta da vedere, quando saranno disponibili i dati dei primi sei mesi dell'anno nei quali si riverserà in pieno l'effetto del metanolo, quale sarà la contrazione delle esportazioni vinicole italiane che, secondo le previsioni prospettate in loco, dovrebbe oscillare intorno al 30/40%.
Complessivamente le importazioni totali, relativamente al primo quadrimestre dell'anno, sono ammontate (in parentesi i dati relativi al corrispondente quadrimestre del 1985) a 1.077.951 (1.312.236) ettolitri in volume, e a 199.212.961 (185.391.962) dollari in valore.
Le importazioni dall'Italia sono ammontate a 572.513 (684.578) ettolitri in volume e a 65.436.493 (63.989.127) dollari in valore; quelle dalla Francia a 286.298 (306.718) ettolitri in volume e a 94.056.079 (73.745.000) dollari in valore; quelle dalla Germania Federale a 115.047 (178.435) ettolitri in volume e a 23.427.426 (28.655.583) dollari in valore; e quelle dal Portogallo a 30.212 (63.722) ettolitri in volume e a 4.803.310 (8.389.605) dollari in valore.
La nota dell'Istituto conclude auspicando che vengano al più presto stanziati i fondi che sono stati promessi dai ministeri italiani interessati per l'azione promozionale necessaria al rilancio dell'immagine del vino italiano.

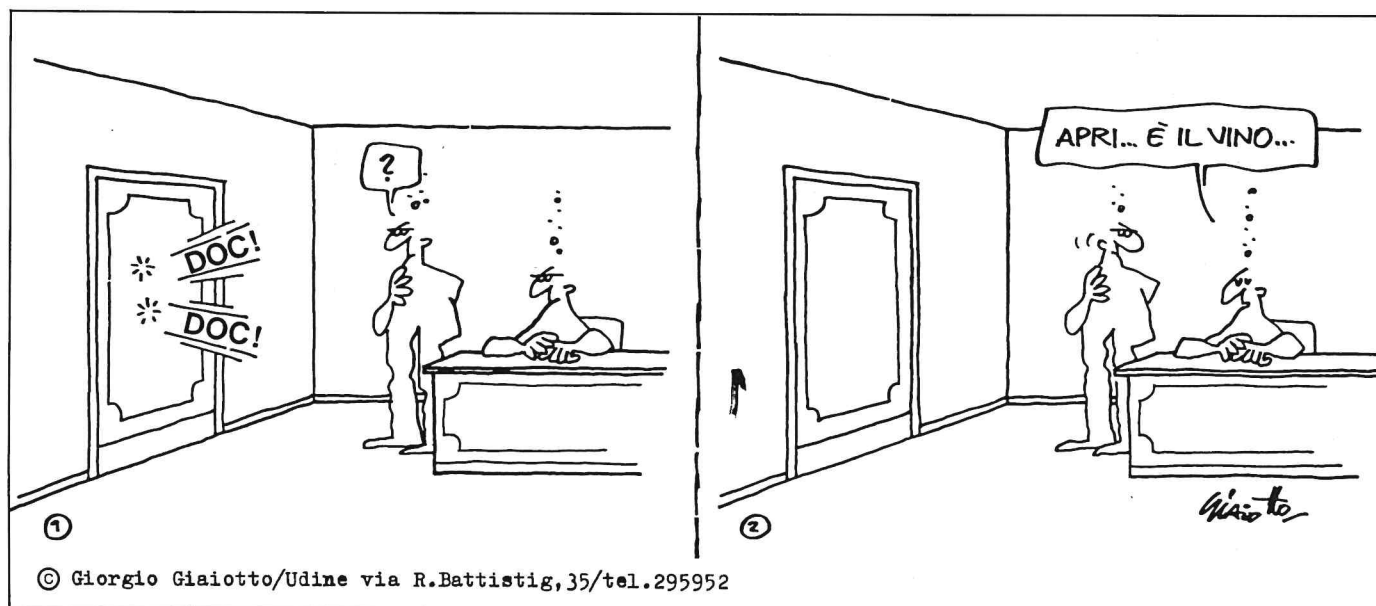
Il consumo del vino diminuisce nel mondo altrettanto quello della birra e degli altri alcolici

Da una statistica annuale, pubblicata dalla olandese «Produktschap Voor Gedistilleerde Dranken» in collaborazione con la inglese «Dutch Federation of Distillers» si constata che il consumo del vino pro capite, particolarmente nei Paesi tradizionalmente produttori e consumatori, è in continua diminuzione, non compensato dal progressivo aumento negli altri Paesi del Mondo.
Però anche il consumo della birra è in continua diminuzione, anche se in misura più contenuta.
Il consumo di altri liquori in litri di alcool puro pro capite si mantiene dovunque più o meno costante.

Consumo in litri pro-capite annuo

PAESI	VINO		BIRRA		ALCOOL PURO	
	1983	1984	1983	1984	1983	1984
ITALIA	91,4	90,5	20,9	19,5	1,2	1,2
PORTOGALLO	90,0	84,2	38,5	37,0	0,8	0,8
FRANCIA	85,0	82,0	43,7	41,2	2,0	2,2
ARGENTINA	71,1	66,3	9,1	10,0	1,0	1,2
LUSSEMBURGO	53,6	62,5	138,6	120,6	8,0	6,0
SVIZZERA	48,3	49,9	70,3	68,6	2,2	2,1

Segue

PAESI	VINO 1983	VINO 1984	BIRRA 1983	BIRRA 1984	ALCOOL PURO 1983	ALCOOL PURO 1984
SPAGNA	57,0	45,0	58,4	59,0	3,0	2,8
GRECIA	45,0	43,9	28,7	31,2	—	—
AUSTRIA	37,4	36,4	109,4	107,7	1,5	1,5
CILE	39,1	35,0	15,1	15,0	—	—
UNGHERIA	33,0	30,7	89,0	87,0	4,8	5,1
URUGUAI	25,0	30,0	20,0	20,0	—	—
YUGOSLAVIA	28,2	30,0	45,0	50,0	2,0	2,3
ROMANIA	28,0	29,0	50,0	45,0	2,0	2,0
GERMANIA FED.	26,5	25,7	148,3	144,4	2,5	2,3
BELGIO	21,7	22,9	128,0	126,3	2,2	1,9
BULGARIA	22,6	22,5	61,2	60,0	3,0	3,0
AUSTRALIA	19,7	21,3	123,7	115,0	1,2	1,2
DANIMARCA	18,9	18,9	134,0	129,7	1,5	1,5
CECOSLOVACCHIA	13,5	15,6	147,8	140,1	3,4	3,3
OLANDA	13,9	15,2	87,5	83,4	2,6	2,4
NUOVA ZELANDA	12,8	13,9	114,0	115,3	1,7	1,7
URSS	12,9	12,7	24,3	24,0	3,3	3,3
CIPRO	11,8	11,9	39,2	39,9	2,3	2,3
SVEZIA	10,8	11,6	44,7	44,5	2,2	2,1
SUD AFRICA	9,6	10,8	38,1	40,0	1,2	1,2
GERMANIA ORIENT.	9,7	10,2	147,0	146,7	4,8	4,8
CANADA	9,9	9,7	83,5	83,1	3,1	2,8
INGHILTERRA	8,5	9,5	110,5	110,1	1,6	1,6
U.S.A.	8,4	8,7	92,0	90,7	2,9	2,9
POLONIA	8,5	8,3	27,5	26,6	4,1	4,2
FINLANDIA	8,5	8,0	57,4	56,6	2,8	2,9
ISLANDA	7,7	7,8	15,5	17,1	2,1	2,2
NORVEGIA	4,0	4,4	45,3	46,8	1,3	1,3
ISRAELE	4,0	—	11,0	—	—	—
IRLANDA	3,2	3,3	121,0	120,0	1,4	1,5
TUNISIA	3,1	3,2	5,8	5,7	—	—
BRASILE	2,5	2,5	20,0	21,4	—	—
PARAGUAI	1,9	1,9	31,2	31,7	—	—
MAROCCO	1,3	1,3	—	—	—	—
ALGERIA	0,9	0,9	—	—	—	—
VENEZUELA	0,7	0,7	75,3	71,8	—	—
GIAPPONE	0,7	0,7	40,0	41,0	2,0	2,1
PERÙ	0,6	0,6	29,2	29,0	—	—
TURCHIA	0,3	0,4	6,8	5,4	0,8	0,7
MESSICO	0,2	0,2	39,0	34,0	—	—

Proposta di modifiche al disciplinare di produzione della D.O.C. «Collio»

Il Consorzio per la tutela dei vini Doc «Collio» ha presentato al Ministero dell'Agricoltura, tramite la Direzione Regionale competente, una proposta di modifica ed integrazione del vigente disciplinare di produzione, che risale al 24 maggio 1968.
Il Consorzio, con tale richiesta, si propone di soddisfare le aspirazioni degli operatori della zona, non solo per quanto concerne la tecnica produttiva ma anche per assecondare le esigenze di mercato, in modo da rendere così l'ormai superato disciplinare uno strumento attraverso il quale poter giungere alla massima valorizzazione della vitivinicoltura collinare, sicuramente vocata e da sempre orientata al perseguimento dei più alti traguardi qualitativi.
Queste le principali modifiche richieste:
— l'inclusione di altri vitigni: Picolit - Ribolla gialla - Müller Thurgau - Chardonnay - Riesling renano - Cabernet sauvignon - Collio bianco: ottenuto con Ribolla gialla (dal 15 al 55%), Malvasia istriana (dal 15 al 70%), Tocai friulano (dal 15 al 70%) ed altri vitigni bianchi, in proporzione non superiore al 40% del totale. — Collio rosso: ottenuto da Merlot (dal 30 al 70%), Cabernet franc e/o sauvignon (dal 30 al 70%) ed altri vitigni rossi in proporzione non superiore al 40% del totale.
— La riduzione della gradazione alcolica minima naturale delle uve a 10 gradi per tutti i vini riconosciuti, eccetto che per il Picolit, per il quale viene fissata in 13 gradi.
— La possibilità di arricchire i mosti secondo le condizioni stabilite dalle norme nazionali e comunitarie, fermi restando i limiti massimi di resa delle uve in vino, previsti nel 70% per tutti i vini, tranne che per il Picolit (60%).
— La produzione massima di uva ammessa alla produzione di tali vini non deve essere superiore a quintali 40 per ettaro di vigneto specializzato per il Picolit ed a quintali 110 per ettaro per i restanti vitigni.
— Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione, consentendo tuttavia che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei Comuni di Capriva, Cormons, Dolegna, Farra d'Isonzo, Gorizia, Mossa, S. Floriano e S. Lorenzo Isontino, fatti salvi eventuali diritti precostituiti.
— I vini, all'atto della loro immissione al consumo, devono avere una gradazione alcolica minima complessiva di gradi 11,5; eccetto che per il Picolit, gradi 14, - Collio (bianco e rosso) e Ribolla gialla, gradi 11.
— La possibilità di qualificare come «riserva» i vini rossi, se invecchiati almeno tre anni ed a condizione che abbiano trascorso in botti di rovere (se di capacità di oltre 10 ettolitri) un periodo minimo di sei mesi o tre mesi (se di capacità inferiore a 10 ettolitri) e purchè all'atto dell'immissione al consumo abbiano una gradazione alcolica minima complessiva di 12 gradi.
La proposta tende inoltre ad includere nella zona di produzione Collio una piccola zona erroneamente esclusa nella delimitazione in vigore.

Con decreto del Ministro dell'Agricoltura
APPROVATI I METODI UFFICIALI DI ANALISI PER I MOSTI VINI ACETI E SOTTOPRODOTTI DELLA VINIFICAZIONE

Il supplemento ordinario della Gazzetta Ufficiale n. 161 del 14 luglio 86 ha pubblicato il Decreto Ministeriale 12.3.86 che approva i «Metodi ufficiali di analisi per i mosti, i vini, gli agri di vino (aceto) ed i sottoprodotti della vinificazione».
Sono abrogati pertanto i Decreti Ministeriali 30 giugno 58 - 19 giugno 65 - 18 maggio 71 - 28 agosto 74 e 10 febbraio 76.

1ª RASSEGNA VINI D.O.C. A MAIANO

Un'enoteca d'elite

Un gallo impettito e festante sembra quasi annunciare il titolo: «Un vigneto chiamato Friuli», prima rassegna dei vini DOC del Friuli-Venezia Giulia. Il Festival di Maiano, notissimo da sempre per i festeggiamenti agostani, quest'anno ha aggiunto una perla alle sue manifestazioni l'enoteca.
Ed è proprio dell'enoteca che voglio parlare, di questo luogo d'incontro che, se studiato con diligenza, impostato con cura, arricchito con estro può divenire, il centro d'attrazione di un'intera manifestazione. Ambientata in un palco sopraelevato, con grossi ombrelloni bianchi come soffitto o parasole, tavoli allegri, un servizio con belle ragazze in divisa, e poi l'esposizione delle bottiglie. Insomma, una calamita che ti portava lassú senza accorgerti. E col sorriso sulle labbra, le briose ragazzine ti servivano, lista alla mano, il vino delle bottiglie allineate nell'apposito frigo, a giusta temperatura, nel giusto calice, con la disinvoltura e l'arguzia che sono proprie dei vent'anni.

E, a proposito di vent'anni, non solo il servizio era giovane, ma anche il consumatore. Sono rimasto stupito nel constatare che la mostra era piena di giovani, direi quasi solo giovani.
Allegri e sorridenti, davanti al piattino di prosciutto, di trota affumicata, o di formaggio Montasio, degustavano, ripeto «degustavano», non bevevano e discutevano del vino friulano. Una sorpresa quindi e una speranza. Il vino, questo nobile figlio dei sassi e del sole, avrà dunque ancora fortuna? Certo, con queste premesse direi di sì. C'è un ritorno al vino, a quello buono s'intende, scelto con cura, bevuto con moderazione. È tramontata l'epoca del grande bevitore, è nata l'epoca del degustatore. E Maiano, col suo Festival, con la sua enoteca ce lo dimostra.
Un grazie di cuore ai Maianesi, da parte di tutti i produttori del Friuli Venezia Giulia.
Un elogio particolare a Mario Asquini, attivissimo animatore della Manifestazione.

Carso: assistenza enologica

Con il riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Carso» e l'approvazione del relativo disciplinare di produzione, avvenuti con il D.P.R. 17.7.85, pubblicato sulla G.U. n. 145 del 25 giugno scorso, anche la vitivinicoltura triestina volta pagina e si adegua alle nuove esigenze produttive e di mercato.
La nuova normativa è stata voluta e chiesta dagli imprenditori viticoli del Carso ed a questi spetta ora il compito di tradurre nella pratica i vari dispositivi di legge.
Gli operatori, per avvalersi di tale denominazione, sin dalla prossima vendemmia, devono fare la denuncia dei rispettivi terreni vitati, nel più breve tempo possibile, presentandola al Comune nella cui circoscrizione territoriale rientrano i terreni vitati da iscrivere all'Albo provinciale, istituito presso la Camera di Commercio I.A.A. I moduli, già predisposti, sono a disposizione degli aventi diritto presso le sedi municipali, le organizzazioni di categoria, l'Ispettorato Agrario, ecc.
Ma una legge non basta a modificare una inveterata realtà se non ci sono la volontà, il concorso attivo e costante, la preparazione adeguata dei vitivinicoltori, direttamente interessati alla massima valorizzazione dei prodotti ottenuti in zona.
La Camera di Commercio I.A.A. di Trieste, al fine di fornire una adeguata

informazione sulle tecniche e procedure vitivinicole, ha ritenuto opportuno di predisporre, per l'imminente vendemmia, un programma di assistenza a favore degli imprenditori del settore dell'intera provincia, avvalendosi della collaborazione del Centro regionale vitivinicolo.
Tale programma si articola in diverse fasi: prima, durante e dopo la vendemmia.
La prima fase consisterà nella presa di contatto dei tecnici con le aziende interessate, per il controllo della cantina, attrezzatura esistente, sistemi di vinificazione praticati, modalità di conservazione ed imbottigliamento dei vini; per consigli su una razionale sistemazione dei locali, fornendo altresì materiale didattico ed informativo.
Durante la vendemmia ci saranno contatti per consigliare una corretta vinificazione delle uve, con prelevamento di campioni per determinare gli elementi più correnti (zuccheri, acidità, anidride solforosa, ecc.); per suggerimenti circa la durata delle macerazioni, l'aggiunta di mosti, la tenuta dei registri e di altri documenti stabiliti dalla legge.
A vendemmia ultimata, le visite dei tecnici riguarderanno i controlli organolettici dei vini, travasi, chiarificazioni, filtrazioni, ecc.
Alla Camera di Commercio di Trieste ed al Centro regionale Vitivinicolo va quindi il merito dell'iniziativa, destinata a fornire ai vitivinicoltori della zona del «Carso», in forma unitaria, un servizio di assistenza enologica, già sperimentato l'anno scorso in forma non coordinata.
Si spera così, con la indispensabile collaborazione degli interessati, di ottenere condizioni igieniche degli ambienti e delle attrezzature più soddisfacenti per un miglior stato sanitario del prodotto, con ovvi riflessi anche a livello di tecnica enologica e di qualità del vino.

In Friuli gli addetti agricoli di undici ambasciate

Gli addetti agricoli delle Ambasciate del Belgio, Corea, Danimarca, Francia, Germania federale, Islanda, Israele, Olanda, Spagna, Stati Uniti d'America e Tailandia, accreditati a Roma, sono stati in Friuli per conoscere la realtà agricola e agroalimentare della nostra Regione, su invito della Confagricoltura.
Nel corso delle visite, protrattesi dal 12 al 15 giugno, con l'organizzazione dell'Associazione Industriali e dell'Unone Provinciale Agricoltori di Udine e con la collaborazione dell'E.R.S.A. e della Camera di Commercio, gli ospiti hanno constatato la grande evoluzione tecnologica e strutturale registrata dall'agricoltura friulana e dalla vitivinicoltura in particolare.
Gli addetti agricoli, dopo aver visitato prosciuttifici, aziende frutticole, cerealicole e lattiero-casearie, hanno avuto modo di fare diretta conoscenza con la produzione vinicola, di cui il Friuli è giustamente orgoglioso.
Le aziende vitivinicole Rocca Bernarda, Rubini, Volpe Pasini e Pittaro hanno fatto degustare i propri vini, suscitando tra gli ospiti lieta sorpresa e grande apprezzamento, confermando ancora una volta come la serietà ed il rispetto delle tradizioni in questo settore non si disgiungono dall'azione delle più moderne tecnologie.
I graditi ospiti, nel congedarsi dal Friuli, hanno espresso la loro più sincera ammirazione per quanto visto e constatato nel comparto agroalimentare regionale e hanno assicurato la loro disponibilità ed assistenza per facilitare contatti e scambi informativi con operatori dei Paesi da loro rappresentati.

Gli addetti commerciali ricevuti alla Camera di CIAA di Udine dal dott. Angeli.

Alcune osservazioni sul «Mal dell'esca» della Vite.

Alessandro Armano

Anche quest'anno da più parti della Regione e anche dal Veneto vengono segnalati sensibili danni nei vigneti causati dai funghi responsabili del «Mal dell'esca o apoplessia» della Vite.
Si tratta di funghi Basidiomiceti Poliporei: lo STEREUM HIRSUTUM e il PHELLINUS IGNIARIUS.
Il primo produce serie di fruttificazioni chiare e coriacee sui tralci legnosi; il secondo forma piccoli corpi fruttiferi molto irregolari a forma di cuscinetti brunastri, utilizzati come esca, da cui il nome della malattia.
Le infezioni partono da ferite più o meno vistose, quali possono essere le potature o tagli di grosse branche per il ringiovanimento delle piante.
Di solito sono più colpite le viti vecchie a partire dai 15 anni in su. La malattia può avere un decorso lento e si manifesta su tutti gli organi della vite, sia verdi che secchi. Su quelli verdi si può notare inizialmente un rossore delle foglie (nei vitigni di uve rosse) o una bronzatura (nei vitigni di uve bianche) che dal margine inizia a disseccare per proseguire nella zona compresa fra le nervature.
Questa sintomatologia appare prima nelle foglie più basse dei tralci, per poi estendersi, più o meno velocemente, nella parte apicale.
Se le condizioni ambientali diventano favorevoli al progredire della malattia, come estati molto calde e dopo piogge o irrigazioni, si nota la fase acuta, o apoplessia. In essa tutte le foglie quasi contemporaneamente e in pochi giorni appassiscono, mentre i tralci e i grappoli hanno un avvizzimento più lento, è come se la pianta fosse stata divelta.
Il micelio dei funghi penetra nei vasi, nelle fibre e nei raggi del midollo imbrunendo il legno. Viene così impedito il regolare flusso della linfa che, a seconda del decorso della malattia, determina la morte più o meno veloce della pianta, proprio nel periodo di grande fabbisogno idrico anche per le forti perdite di acqua per traspirazione.
Cosa si deve fare per ostacolare il diffondersi nel vigneto di questo pur sempre temibile parrassita?
Si consiglia anzitutto di asportare le piante infette e tutti i ceppi morti tagliati durante la potatura e subito bruciarli.
Anche i paletti di acacia sono portatori di STEREUM e vanno catramati all'impianto e nelle varie sostituzioni.
La lotta chimica, che una volta si faceva con successo con arsenito sodico (ora proibito) viene da tempo attuata con DNOC sale d'ammonio (= dinitroortocresolo = Trifrina) da diversi viticoltori con buoni risultati.
Contro questi funghi si interviene alla fine dell'inverno con il DNOC alla dose di Kg. 0,800/I per Hl. e dovrà essere eseguito entro 10 giorni dalla potatura per disinfettare i tagli, possibilmente con temperature miti (5° almeno) senza vento e con alta umidità atmosferica. Saranno necessari 10/15 ettolitri di acqua/ettaro distributi preferibilmente con lance.
Questa operazione va eseguita per almeno due stagioni consecutive, per essere poi ripetuta dopo due o tre anni, e sempre a gemme non mosse.

Distillazione vini da tavola
Stoccaggio straordinario vini D.O.C.

Il Ministero dell'Agricoltura ha accolto le proposte del Comitato di intesa relative alla distillazione nazionale e allo stoccaggio straordinario per quattro mesi.
La distillazione stroardinaria interesserà 2,5 milioni di ettolitri di vino da tavola al prezzo minimo di L. 3750 grado/ettolitro per bianchi e rossi.
Lo stoccaggio straordinario per quattro mesi sarà riservato ai soli vini d.o.c. di produzione 1985 e giacenti al 1 agosto 1986.

DAL 19 AL 24 SETTEMBRE

I vini friulani all'Ikofa di Monaco

Il Friuli Venezia Giulia sarà presente, con i suoi vini ed altri prodotti tipici, all'Ikofa, grande manifestazione internazionale dell'alimentazione, che si svolgerà a Monaco di Baviera dal 19 al 24 settembre.
Non sarà una semplice esposizione di bottiglie in fiera, ma si è ritenuto opportuno promuovere anche incontri con la stampa e gli operatori economici della Germania Federale, in modo da contattare direttamente giornalisti, importatori, ristoratori, rappresentanti, opinion leaders, consumatori.
La realizzazione di tale iniziativa è un primo significativo mezzo per consolidare l'immagine ed il prestigio dei vini friulani in un Paese che già conosce ed apprezza la qualità dei nostri prodotti e la serietà delle aziende.
È desiderio degli organizzzatori, Amministrazione Regionale con gli Assessorati competenti, Centro Vitivinicolo ed altri Enti, assicurare i consumatori tedeschi che i nostri vini sono i più sicuri perchè i più controllati, che gli adulteratori di recenti criminose malefatte sono stati scoperti ed isolati e che, comunque, non hanno interessato il Friuli Venezia Giulia.
Andremo pertanto a Monaco a presentare i nostri vini, a farli degustare, a riferire sulla realtà enologica regionale, senza nulla nascondere, facendo leva sui contatti umani e sulla bontà dei prodotti.

Indicazione geografica per i vini da tavola «Friuli-Venezia Giulia»

Riteniamo estremamente utile ed interessante per gli operatori vitivinicoli regionali riportare la risposta data dal Ministero dell'Agricoltura — Direzione Generale della Produzione Agricola con nota n. 13198/61895 del 25 luglio scorso, alla richiesta di poter utilizzare l'indicazione geografica «Friuli-Venezia Giulia» per la designazione dei vini da tavola, ivi prodotti ed ottenuti, anche in relazione alla regolamentazione comunitaria che fissa al 31 agosto 86 il termine della scadenza per l'uso della «Regione determinata Friuli», sempre per designare i vini da tavola.
Il Ministero, al riguardo, ha precisato quanto segue:
«— ai sensi e per gli effetti del decreto ministeriale 5 agosto 1985, poichè da parte degli interessati è stata presentata la domanda per il riconoscimento dell'indicazione geografica "Friuli Venezia Giulia", la stessa potrà essere utilizzata fino a tutto il gennaio 1987 e, pertanto, essa potrà riguardare tutti i vini da tavola prodotti nella vendemmia 1986;
— il Regolamento CEE 335/79 indica il termine "Friuli" fra quelli che potranno essere utilizzati per la designazione dei vini da tavola sino al 31 agosto 1986, per cui la dicitura "Friuli Venezia Giulia" che indica il territorio corrispondente a quello dell'omonima Regione non può essere confusa con il suddetto nome "Friuli" che contraddistingue l'apposita Regione determinata.
In conseguenza di quanto sopra precisato non sussistono impedimenti, allo stato attuale, per utilizzare l'indicazione geografica «Friuli Venezia Giulia».

Il Direttore Generale
f.to de Fabritiis

Abbiamo scritto al Ministro dell'agricoltura

Il Presidente del Centro regionale Vitivinicolo ha inviato all'on. Pandolfi, Ministro dell'Agricoltura, la seguente lettera:

Egregio Sig. Ministro
Il Friuli-Venezia Giulia ha molto apprezzato la Sua opera e i Suoi decisi interventi in occasione dei tragici fatti del vino al metanolo.
È stata anche accolta favorevolmente la decisione di rendere obbligatorio un certificato d'analisi inerente al contenuto dell'alcol metilico nei vini, al fine di ridare credibilità e fiducia ai nostri clienti esteri ed ai loro governanti.
Ora però, considerato che il problema dell'adulterazione è stato risolto, che la certificazione è lunga e costosissima, specialmente per le piccole o piccolissime partite di vino che prendono la strada dell'estero, crediamo sia giunta l'ora di eliminare questo obbligo.
Considerato il fatto che gli Stati esteri non lo richiedono, che i limiti in alcol metilico naturale nei vini in Italia, sono per legge i più bassi del mondo, che in certi Paesi produttori non esistono addirittura limiti, che il danno economico ai produttori italiani è molto forte, proponiamo la soppressione di tale adempimento di legge.
Contiamo sulla Sua comprensione e sul Suo sempre dimostrato senso della realtà.

NUOVO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«Grave del Friuli»

decorrenza delle norme di cui al D.P.R. 1.10.1985

Il Ministero dell'Agricoltura e Foreste — Direzione Generale della Produzione Agricola — in seguito alla richiesta di chiarimenti relativi alla decorrenza delle norme di cui al D.P.R. 1 ottobre 85 — modificazioni al disciplinare di produzione della DOC vini «Grave del Friuli» — considerato che nel decreto stesso non è al riguardo prevista espressamente alcuna data, ha risposto con comunicazione n. 13616/61912 del 15 luglio scorso, che «Questo Ministero, anche in relazione a quanto comunicato nella ministeriale n. 62289 del 23.9.85, precisa che la data di decorrenza deve intendersi fissata al 1 novembre 85 termine iniziale della vendemmia relativa a detta annata.
Ciò se ed in quanto i produttori interessati abbiano dato attuazione a tutti gli adempimenti di propria competenza, come precisato nella citata nota n. 62289».

UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

PERIODICO BIMESTRALE DEL CENTRO REGIONALE PER IL POTENZIAMENTO DELLA VITICOLTURA E DELL'ENOLOGIA DEL FRIULI-VENEZIA GIULIA